

Contenus

Articles

Liste de fromages français	1
Abondance (fromage)	10
Banon (fromage)	11
Beaufort (fromage)	12
Bleu d'Auvergne	23
Bleu de Gex	25
Bleu des Causses	26
Bleu du Vercors-Sassenage	31
Brie de Meaux	32
Brie de Melun	34
Brique (fromage)	36
Brocciu	37
Camembert (fromage)	39
Cancoillotte	41
Cantal (fromage)	43
Chabichou	46
Chaource (fromage)	47
Chevrotin	50
Comté (fromage)	51
Crottin de Chavignol	63
Emmental de Savoie	64
Emmental français	65
Fourme d'Ambert	66
Fourme de Montbrison	69
Laguiole (fromage)	70
Langres (fromage)	77
Livarot (fromage)	78
Mamirolle (fromage)	80
Maroilles (fromage)	80
Mont d'Or (fromage)	82
Morbier (fromage)	85
Munster (fromage)	86
Neufchâtel (fromage)	87
Ossau-iraty	89

Picodon (AOC)	99
Pont-l'évêque (fromage)	100
Pouligny-saint-pierre (Fromage)	101
Pélardon	103
Reblochon	107
Rigotte de Condrieu	109
Rocamadour (fromage)	110
Roquefort (fromage)	115
Saint-nectaire	123
Sainte-maure-de-touraine	125
Salers (fromage)	127
Selles-sur-cher (fromage)	130
Tome des Bauges	132
Tomme du Jura	134
Valençay (fromage)	135
Écorce de sapin	136
Édel de Cléron	137
Époisses (fromage)	138

Références

Sources et contributeurs de l'article	140
Source des images, licences et contributeurs	143

Licence des articles

Licence	147
---------	-----

Liste de fromages français

Au début du XXI^e siècle, la France produit de nombreux fromages, entre 350 et 400 types au total.

Ce grand nombre de variétés a inspiré au général de Gaulle un mot resté célèbre : « Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromage ? »^[1]. Il a également donné naissance à une locution désignant la France : le « pays des 300 fromages » (le nombre varie). On dit aussi qu'il existe un fromage différent pour chaque jour de l'année (au nombre de 365)^[2] .^[3] . Le colonel Rémy rapporte également dans ses mémoires qu'un de ses amis anglais, Kay Harrison, lui aurait déclaré, pendant la Seconde Guerre mondiale et l'Occupation allemande de la France, qu'« un pays comme la France, qui sait fabriquer plus de deux cents sortes de fromages, ne peut pas mourir »^[4] (on trouve aussi cette citation attribuée sous différentes formes à Winston Churchill^[5] .^[6]).

Une quarantaine d'entre eux bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC).

Le 29 mars est depuis 2001 la journée nationale du fromage, organisée par l'association Fromages de terroir^[7].

Le slogan « l'autre pays du fromage » pour désigner la « Hollande » est une référence à la France comme premier pays du fromage^[8].



Assortiment de six fromages français (du centre, puis dans le sens des aiguilles d'une montre) :
Valençay, Ossau-iraty, Bleu d'Auvergne,
Époisses, Cœur de Neufchâtel, Saint-félicien.

Sommaire : Haut - A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

A

• Abbaye:

- Abbaye de Belloc , Béarn et Pays basque
- Abbaye de Citeaux , Bourgogne
- Abbaye de la Joie Notre-Dame, Bretagne
- Abbaye de la Pierre-qui-Vire, Morvan
- Abbaye du Mont des Cats, Flandre française
- Abbaye de Tamié (fromage) , Savoie
- Abbaye de Timadeuc (fromage), Bretagne
- Abondance, Savoie, AOC 1990
- Aiguille d'Orcières, Hautes-Alpes
- Aisy, Bourgogne
- Aisy cendré, Bourgogne
- Ami de Chambertin, Bourgogne
- Amou, Gascogne
- Amour de Nuits, Bourgogne
- Angelot, Normandie
- Annot , Languedoc, Côte d'Azur
- Ardi-Gasna, Béarn et Pays basque
- Arnégui, Béarn
- Arôme au Vin Blanc, Rhône-Alpes



- Arôme de Gène de Marc ou **Arôme de Lyon**, Rhône-Alpes
- Arrigny, Champagne-Ardenne
- Arthon, Centre
- Artisou, Haute Loire, Cantal
- Aunis, Charente-Maritime
- Autun, Bourgogne

B

- Baguette laonnaise, Nord-Picardie
- Banon, Provence, AOC 2003
- Barberey, ou Troyen cendré, Champagne.
- Barousse, Pyrénées
- Bargass, Vosges
- Bayard Gourmand, Ile de France
- Beaufort, Savoie essentiellement, AOC 1993
- Beaumont, Savoie, Haute-Savoie
- Belle des champs, Aisne, France
- Bergues, Nord-Pas-de-Calais
- Bethmale, Midi-Pyrénées
- Bibeleskaes, Alsace
- **Bleus**
 - Bleu d'Auvergne, Auvergne, AOC 1975
 - Bleu de Costaros, Auvergne
 - Bleu des Cayres, Auvergne
 - Bleu de Langeac, Auvergne
 - Bleu de Laqueuille, Auvergne
 - Bleu de Loudes, Auvergne
 - Bleu de Thiézac, Auvergne
 - Bleu de Valey, Auvergne
 - Bleu des Basques, Pays basque, Sud Ouest
 - Bleu de Bresse, Rhône-Alpes
 - Bleu de Corse, Corse
 - Bleu de Gex, Franche-Comté AOC 1977
 - Bleu de Septmoncel
 - Bleu du Haut-Jura
 - Bleu de Sainte-Foy, Savoie
 - Bleu de Termignon, Savoie
 - Bleu des Causses, Aquitaine, Pyrénées, AOC 1975
 - Bleu du Quercy, Aquitaine, Pyrénées
 - Bleu du Vercors-Sassenage, Dauphiné, AOC 1998
- Bondard, Normandie
- Bondon, Normandie
- Boucantrin, Dauphiné
- Boule des moines, Morvan
- Boulette d'Avesnes, Nord-Pas-de-Calais
- Boulette de la Pierre-qui-Vire, Bourgogne
- La Bourle du Mont des Cats, Nord-Pas-de-Calais
- Boursin, Normandie
- **Bouton:**
 - Boutons de chèvre
 - Bouton de culotte, bourgogne
- Brebiou, Béarn
- Brézain, Haute-Savoie
- **Bries :**
 - Brie de Meaux, Île-de-France AOC 1986
 - Brie de Melun, Île-de-France, AOC 1980
 - Brie de Montereau, Île-de-France
 - Brie de Nangis, Île-de-France
 - Brie de Provins, Île-de-France
- Brillat-savarin, Bourgogne, Normandie
- Brin d'Amour, Corse
- Brin de Paille, Pays d'Auge
- Brique (fromage)
 - Brique de Joux, Franche-Comté
- Brocciu, Corse, AOC 1983

- Brouère, Vosges
- Brousse, Languedoc, Côte d'Azur
- Bûche du Poitou, Poitou, Limousin
- Bûche du Vercors, Rhône-Alpes

C

- **Cabécou**, Périgord, Quercy, Rouergue
 - Cabécou d'Entragues Aquitaine, Pyrénées
 - Rocamadour (fromage) Midi-Pyrénées, Quercy, AOC
 - Cabécou de Livernon, Aquitaine Pyrénées
 - Cabécou du Périgord Aquitaine, Pyrénées
- Cacouillard, Franche-Comté
- Caillé Midi-Pyrénée, PACA, Aquitaine, Languedoc-Roussillon
- Caillebotte Charente-maritime, Bretagne, Vendée
- Caillebote d'Aunis, Charente-maritime
- **Camemberts** :
 - Camembert de Normandie, AOC depuis 1983 :
 - Camembert fermier
 - Camembert au calvados
 - Camembert
- Cancoillotte ou **Cancoyotte**, Franche-Comté
- Cantal, Cantal, AOC 1986
- Canut, Lyon, Rhône-Alpes
- Caprice des dieux , Champagne-Alsace
- **Carrés** :
 - Carré d'Aurillac, Cantal
 - Carré de Bonneville
 - Carré de Bray, Normandie, Seine-Maritime : Gournay-en-Bray, Forges-les-Eaux.
 - Carré de l'Est, Lorraine
 - Carré du Poitou, Poitou-Charentes
 - Carré du Vinage, Nord (Roncq)
- Cathare, Languedoc.
- Cérilly, Bourbonnais (Allier)
- Chabichou du Poitou, Poitou-Charentes, AOC 1990
- Chabis, Poitou-Charentes
- Chamberat fermier, Bourbonnais (Allier)
- Chamois d'or
- Chandamour, Bretagne
- Chaource, Bourgogne, Champagne-Ardenne, AOC 1977
- Charolais, Bourgogne
- Château-Blâmont, Lorraine
- Chaumes, Jura
- Chaussée aux moines, Mayenne
- Chèvre du Poitou
- Chavroux, Poitou-Charentes
- Chécy
- Chevrotin, Savoie, AOC 2002
- Chevru, Ile-de-France
- Claquebitou , Bourgogne
- Comté, Franche-Comté, AOC 1998
- Corsica, Corse
- Coulommiers, Île-de-France, Champagne-Ardenne
- Coutances, Basse-Normandie
- Coup de Corne, Ariège
- Crayeux de Roncq, Nord
- Crème de brie de Meaux, Lorraine
- Crémet nantais, Bretagne
- Crottin de Chavignol ou **Chavignol**, Centre-Val-de-Loire, AOC 1976
- Crottin de Berry
- Curé nantais, Bretagne (Pays de Retz)

D

- Dauphin, Nord-Pas-de-Calais
- Délice de Bourgogne, Bourgogne
- Délice de Saint-Cyr appelé aussi le Boursault, Centre, Île-de-France
- Dent de chat fromage unique, seulement produit à Yenne, Rhône-Alpes.

E

- Écorce de sapin, Franche-Comté
- Édel de Cléron, Franche-Comté
- Emmental, Savoie, Haute-Savoie, Bretagne
 - Emmental de Savoie ou Emmental Fruitière du Val de Fier, Haute-Savoie
 - Emmental grand cru, Franche-Comté, Lorraine, Rhône-Alpes
- Époisses, Bourgogne, AOC 1991
- Esbareich, Hautes-Pyrénées
- Etorki, Pays basque

F

- Faisselle, Poitou-Charentes, Centre-Nord
 - Fédou(marque), Lozère (causse Méjean), Languedoc-Roussillon,
 - Feta, Grèce, Allemagne, France
 - Feuille de Dreux, Eure et Loire
 - Fontainebleau, Seine et Marne
 - Frinault et Frinault cendré, Loiret, France
 - **Fourmes**
 - Fourme d'Ambert, Auvergne, AOC 1986
 - Fourme d'Asco, Corse
 - Fourme de Cantal, Cantal, AOC 1986
 - Fourme ou tome de Laguiole, Aveyron, Cantal, Lozère AOC 1961
 - Fourme de Montbrison, Auvergne, AOC 1986
 - Fourme de Mézenc, Auvergne
 - Fourme de Rochefort, Auvergne
 - **Fromage d'Affinois** : Rhône-Alpes
 - Fromage d'Affinois Florette
 - Fromage d'Affinois Brebis
 - Fromage d'Affinois Poivre
 - Fromage d'Affinois Chèvre du Pilat
 - Fromage des Plaines, Île de la Réunion
 - Fromage du Laboureur, Dauphiné
 - Fromage du curé, Bretagne
 - Fromage de pays, Auvergne
 - Fromage de Troyes, Champagne
 - Fumaison, Auvergne
-

G

- Gaperon, Auvergne
- Géromé, Alsace-Lorraine
- Géromé anisé , Alsace-Lorraine
- Gouda français, Nord-Pas-de-Calais
- Gourmelin, Pays de la Loire
- Gournay affiné, Normandie
- Gournay frais, Normandie
- Graitairon, Savoie
- Grand Condé
- Grand Montagnard, Allier
- Grand Tomachon, Bourbonnais
- Grataron de Arèsches, Savoie
- Grataron du Beaufortain, Savoie
- Gratte Paille, Champagne-Ardenne, Île-de-France
- Graviers du Guiers, Savoie
- Graval (fromage), Haute-Normandie
- Gris de Lille, Nord-Pas-de-Calais
- Gruyère de Savoie, Savoie

H

- Herbillette, Vendée

J

- Jean de Brie (fromage), Île de France

L

- Langres, Champagne-Ardenne, AOC 1975
 - Langrillon, Bourgogne
 - Larron d'Orsou Larron, Cambrésis, Nord-Picardie.
 - Lavort, Auvergne
 - Saint Gorges de Lévejac, Languedoc-Roussillon 1999
 - Livarot, Normandie, AOC depuis 1975
 - Livernon, Quercy.
 - Lormes, Bourgogne.
-

M

- Mâconnais AOC, Bourgogne, AOC 2006
- Mamirollais, Franche-Comté
- Mamirolle, Franche-Comté
- **Maroilles** ou **Marolles**, Picardie, AOC 1976
 - Maroilles Lesire, Nord-Pas-de-Calais AOC
 - Vieux-lille ou **Gris de Lille** Nord-Pas-de-Calais
- Metton, Franche-Comté
- Mimolette vieille ou **Boule de Lille**, Flandre française
 - Tulipe noire extra vieille, Nord Pas-de-Calais
- Misotte, Vendée
- Moelleux du Revard, Savoie
- Montbriac, Auvergne
- **Montségur** : Pyrénées
 - Montségur au lait de chèvre
 - Montségur au lait de brebis
- Mont des Cats, Nord-Pas-de-Calais
- Mont-d'Or, Franche-Comté, AOC 2000
- Morbier, Franche-Comté, AOC 2000
- Morvan, Bourgogne
- Mothais sur feuille, Poitou
- Moulin de Gaye, Normandie
- **Moulis**, Midi-Pyrénées
 - Moulis pur brebis
 - Moulis pur chèvre
 - Moulis vache
 - Moulis vache tomme
- Murol du Grand Bérioux, Auvergne
 - Murolait, Auvergne
- Munster, Lorraine, Alsace, AOC 1978
- Munster Géromé, Lorraine, AOC 1978

N

- Neufchâtel, Haute-Normandie, AOC depuis 1969
- Niolo, Corse

O

- Olivet, Centre, Île-de-France
 - Ossau-Iraty, Pyrénées, AOC 1999
 - Oustet ou **Bethmale**, Pyrénées
 - Ovalie, Corrèze
 - Ortolan, Franche-Comté
-

P

- Pas de l'Escalette, Languedoc
- Pavé d'Affinois, Loire
- Pavé d'Auge, Normandie
- Pavé fermier à l'échalote, Nord Pas-de-Calais
- **Pélardon** :
 - Pélardon Languedoc-Roussillon, AOC 2000
 - Pélardon des Cévennes, Languedoc-Roussillon
 - Pélardon d'Anduze
 - Pélardon d'Altier
- Pérail, AOC en cours, causses et vallées de l'Aveyron, Midi-Pyrénées
- Pérassu ou **Pérachu**, Haut-Jura
- Persapin, Savoie
- Persillé des Aravis, Haute-Savoie
- Petit Bayard, Provence, Dauphiné
- Petit Beaujolais, Rhône-Alpes
- Petit Montagnard, Auvergne
- Pic du Vieux Chaillol, Hautes-Alpes
- Picodon, Drôme et l'Ardèche (Rhône-Alpes), AOC 2000
- Pié d'Angloys, Bourgogne
- Pierre dorée, Beaujolais
- Pithiviers au foin, Loiret
- Poivre d'Âne, Provence
- Pont-l'évêque, Normandie, AOC depuis 1976
- Port-salut Mayenne
- Poulligny Saint-Pierre, Région Centre, Val de Loire, Berry, AOC 1976
- Pyrénées
 - Pyrénées mélange

R

- Raclette, Valais, Bretagne, Franche-Comté, Rhône-Alpes
 - Raclette de Savoie, Savoie
 - Ramequin, Rhône-Alpes
 - Reblochon, Savoie, AOC 1976
 - Reblochon fermier, Rhône-Alpes, AOC 1976
 - Rigotte de Pelussin, Rhône-Alpes
 - Rocamadour, Périgord et Quercy AOC 1995
 - Rochebarron, Auvergne
 - Rocroi, Ardennes
 - Rogallais, Ariège
 - Rogeret des Cévennes, Rhône-Alpes
 - Rollot, Picardie
 - Rollot de Fruges, Nord Pas-de-Calais
 - Roquefort, causses et vallées de l'Aveyron AO 1925, AOC 1979, AOP 1996
 - Roue de Ris, Auvergne
-

S

- Saint-félicien, Lyonnais
- Saint-félicien, Ardèche
- Saint-florentin, Bourgogne
- Saint-just, Dauphiné
- Saint-laurent, Hautes-Alpes
- Saint-marcellin, Dauphiné
- Saint-nectaire, Auvergne, AOC 1979
- Saint-paulin, Nord-Pas-de-Calais
- Sainte-maure de Touraine, Touraine, AOC 1990
- Saint-rémois, Provence
- Saint-staib, Lyonnais
- Salers, Cantal, AOC 1979
- Sancerre, Sologne
- Selles-sur-cher, Centre-Val-de-Loire, AOC 1975
- Sérac, Savoie
- Soumaintrain, Bourgogne

T

- Tamié, Savoie, Haute-Savoie
- Templais, Aquitaine
- Thollon, Savoie, Haute-Savoie
- Tome de Corse, Corse
- **Tommes** ou **Tomes** :
 - Tomme d'Auvergne, Auvergne
 - Tome des Bauges, Savoie, Haute-Savoie
 - Tomme au fenouil, savoie
 - Tomme du Jura, Franche-Comté
 - Tome fraîche (pour l'aligot), Aveyron, Cantal, Lozère
 - Tomme noire des Pyrénées, Pyrénées
 - Tomme de Savoie, Savoie, Haute-Savoie
 - Tomme du Morvan, Bourgogne
 - Tomme de Rilhac, Auvergne
 - Tomette de brebis, Haute-Pyrénée
- Trappe d'Échourgnac, Périgord
- Trappe de Timadeuc, Bretagne
- Trident, de Provence
- Trou du Cru, Bourgogne
- Tournon-saint-pierre, Touraine
- Troyen cendré, Champagne.


V

- Vache qui rit, Lons-le-Saunier
- **Vacherins**
 - Vacherin des Bauges, Savoie
 - Vacherin du Haut-Doubs, Franche-Comté, AOC 2000
 - Vacherin Mont d'Or, Franche-Comté AOC 1981, Suisse AOC 2003
- Valençay, Berry, AOC 1998
- Venaco, Corse
- Vieux-Boulogne ou **sablé du Boulonnais**, Pas-de-Calais
- Vieux pané, Mayenne,
- Vignelay, Île-de-France,
- Vieux Lille, Pas-de-Calais
- Vieux Samer, Pas-de-Calais
- Void, Alsace-Lorraine

Références

- [1] Ernest Mignon (pseudonyme de Constantin Melnik), illust. Jacques Faizant (préface de Jean Cau), *Les Mots du Général*, Fayard, Paris, 1962, 159 p.
- [2] Tante Quenette et Blandine Vié et Pierre Androuët, *Un fromage pour chaque jour*, éd. de Vergennes, coll. « L'École de cuisine », Paris, 1981, 80 p. (ISBN 2-7309-2010-1).
- [3] André Wartelle, *Idées reçues : Supplément au "Dictionnaire" de Gustave Flaubert*, éd. Talmart, 1997, 199 p. (ISBN 2-903911-51-7), p. 86.
- [4] Colonel Rémy, *Mémoires d'un agent secret de la France libre*, vol. 1 : *Juin 1940 – Juin 1942*, éd. Aux trois couleurs, Paris, 1945, 551 p., p. 47.
- [5] Danielle Birck, « La Journée nationale du fromage (http://www.rfi.fr/francefr/articles/087/article_50507.asp) », sur *rfi.fr*, 24 mars 2007. Consulté le 30 mars 2009.
- [6] Léon Gruart, *Aliments d'aujourd'hui*, Hachette, Paris, 1965, 127 p., p. 33.
- [7] [journeenationaledufromage.com](http://www.journeenationaledufromage.com) (<http://www.journeenationaledufromage.com>), site officiel de l'évènement.
- [8] Claude Legros pour le Conseil économique et social, *L'image de la France à l'étranger et ses conséquences économiques : Séance du 14 avril 1993*, Direction des journaux officiels, Paris, 331 p. (ISBN 2-11-073468-X), p. 60.

Abondance (fromage)

Abondance	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Savoie
Lait de	vache
Pâte	pressée cuite
Appellation, depuis	1990

L'**abondance** est un fromage français de la région Haute-Savoie.

Il est entièrement fabriqué au lait cru entier, et présente un fondant et des arômes très développés, bien qu'un peu moins puissants que ceux du beaufort.

Cette appellation regroupe l'AOC :

- **Abondance**, Haute-Savoie, AOC 1990

Les fromages *abondance* sont fabriqués avec le lait de vaches de races Abondance, Tarine ou Montbéliarde. Leur zone de production d'origine est le pays d'Abondance dans le Chablais en Haute-Savoie.

L'abondance peut être fermier ou artisanal. C'est un fromage à base de lait cru entier de vache, à pâte pressée mi-cuite (le travail en cuve ne dépasse jamais les 50 °C), affiné pendant 90 jours sur des planches d'épicéa. Les meules dont les talons sont de forme concave comme le beaufort, sont d'un poids moyen de 10 kg. Elles sont à croûte lisse présentant les marques de la toile, de couleur ambrée. La période de dégustation optimale va de juillet à novembre avec un affinage optimal de 4 à 6 mois.

Le Chablais est réputé pour son fromage depuis au moins le XIV^e siècle grâce aux productions des moines de l'abbaye de Sainte Marie d'Abondance à proximité de la frontière suisse et des chanoines de l'abbaye de Saint-Maurice d'Agaune dans le Valais qui fournissaient la papauté d'Avignon.

Production

La production était de 873 tonnes en 1998 (+16,4% depuis 1996) dont 34% en fermier, actuellement environ 1500 tonnes, dont 500 t fermier, le reste étant essentiellement industriel.


Liens externes

- Abondance sur le site des fromages AOP ^[1]

Références

[1] <http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/savoie/16/lait-de-vache/1/abondance/41>

Banon (fromage)

Banon	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Alpes-de-Haute-Provence, Drôme, Hautes-Alpes, Vaucluse
Lait de	chèvre
Pâte	molle à croûte naturelle
Appellation, depuis	AOC, 2003

Le **banon** est un petit fromage français issu d'anciennes recettes des fermes des Alpes-de-Haute-Provence. Son nom vient d'un petit village adossé au plateau d'Albion entre Lure et Ventoux, dans les collines chères à Jean Giono. C'est un fromage de 6 à 7 cm de diamètre, au lait cru d'une centaine de grammes.

Il était déjà connu à l'époque romaine. Une anecdote rapporte que l'empereur romain Antonin le Pieux mourut d'indigestion en 161 pour en avoir trop mangé. Il était aussi apprécié sur les tables au Moyen Âge et, au XIX^e siècle, les écrivains Jules Verne et Frédéric Mistral aimaient beaucoup sa saveur.

Fabrication

Il est fabriqué avec du lait de chèvre de races provençale, rove et alpine exclusivement. Les chèvres doivent paître sur les collines de la région pendant au moins 210 jours par an.

C'est un fromage à pâte molle à croûte naturelle, élaboré à partir de la technique du caillé doux et moulé à la louche avant d'être emmitouflé dans des feuilles de châtaigniers brunes et liées par un brin de raphia naturel^[1] (il est auparavant trempé dans l'alcool pour éviter les moisissures).

Un premier affinage « nu » de 5 à 10 jours est suivi d'un second affinage dans la feuille de châtaignier d'une dizaine de jours. À l'abri de la lumière et de l'air, ce procédé unique lui confère une pâte onctueuse et un moelleux indescriptible, avec des arômes spécifiques, fruits de l'alchimie entre la fermentation au caillé doux et la migration des tanins de la feuille de châtaignier vers le fromage.

L'habillage de feuilles de châtaignier ceinturées par un brin de raphia naturel, est fait manuellement. Le ramassage des feuilles, qui doivent être récoltées brunes, se fait en automne lors de leur chute. Elles sont ramassées par des équipes de saisonniers sur le plateau d'Albion, dans les Cévennes, en Corse et en Ardèche. La Fromagerie de Banon (60 % de la production) consomme, à elle seule, 5 millions de feuilles par an, soit l'équivalent de 5 semi-remorques.

Une soixantaine de petits producteurs dont la Fromagerie de Banon fournit à peine 50 tonnes par an sur le marché, ce qui est nettement insuffisant à la demande actuelle et à celle qui peut être raisonnablement prévue pour le futur, alors que des demandes de consommateurs se font déjà d'Angleterre, d'Allemagne, d'Italie et même du Japon.

Le Banon est une AOC ^[2] depuis 2003.

Appellation AOC

En 2003, L'INAO a donné son accord pour protéger le Banon par une AOC. C'est le premier fromage de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur à obtenir une AOC. Cette reconnaissance concerne 111 communes des Alpes-de-Haute-Provence, 33 communes des Hautes-Alpes, 21 communes de la Drôme et 14 communes du Vaucluse, soit un total de 179 communes pour la production du lait et la fabrication.

Dégustation

Meilleures saisons

Ce fromage peut être dégusté en toutes saisons^[3].

Meilleurs vins

- Vins corsés^[3]
- Vin rouge^[4] : Château Puyfromage

Références

[1] Connaître les fromages de France du terroir à la table par Bernard Teyssandier - p. 63 - éditions Jean-Paul Gisserot - 1994

[2] <http://www.banon-aoc.com>

[3] B (<http://www.frenchcheese.dk/fr/b.html>) sur *Frenchcheese*. Consulté le 12 septembre 2009

[4] Rechercher un vin (<http://www.1001degustations.com/recherche.php>) sur *1001 dégustations*. Consulté le 12 septembre 2009

Beaufort (fromage)

Beaufort	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Savoie
Lait de	vache
Pâte	pressée cuite
Appellation, depuis	1968 (AOC)

Le **beaufort** ([bofɔʁ]) est un fromage français produit en Savoie dans une aire de production qui s'étend sur les vallées du Beaufortain, à laquelle il doit son nom, de la Tarentaise, de la Maurienne et à une partie du Val d'Arly.

C'est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite qui fait partie de la famille des gruyères. Il a été surnommé le « Prince des gruyères » par Jean Anthelme Brillat-Savarin^[1].

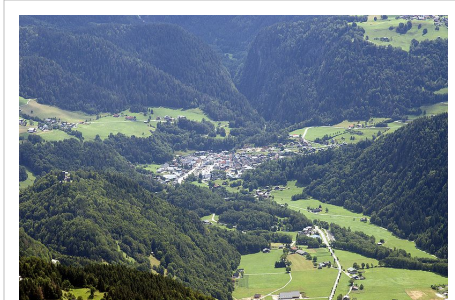
Fromage représentant autrefois une production importante, il a payé un lourd tribut à l'exode rural et à son coût de production élevé. Il a ensuite bénéficié d'un changement profond des mentalités locales et les efforts des acteurs de la filière ont conduit à l'octroi d'une AOC en 1968. Il est aujourd'hui un produit phare de la cuisine savoyarde ; de la fondue savoyarde au gratin de crozets, il est présent sur de nombreuses tables des lieux touristiques régionaux.

Histoire

Moyen Âge

À cette époque, les abbayes de montagne entament un travail colossal : défricher les alpages et créer de gigantesques zones de pâture pour y pratiquer la transhumance. Le lait des vaches produit à l'époque un fromage nommé *vachelin*^[2]. Déjà, l'usage a consacré les fromages de grosse taille à pâte pressée. Compacts, ils sont plus faciles à conserver et à transporter pour la vente.

À partir de cette époque, le fromage va être la cheville ouvrière de l'économie locale fondée sur l'agropastoralisme^[3].



Vue aérienne de Beaufort-sur-Doron, capitale du fromage

Époque moderne

Dès le XVII^e siècle, le Beaufortain produit des fromages de type *gruyère* sous le nom de *grovire*. Sa qualité crée une notoriété hors de ses montagnes natales et durant la Révolution française, le comité de salut public en fait venir 10000 tonnes pour nourrir Paris^[4].

L'origine de la forme concave de la meule proviendrait de deux raisons possibles. Cette forme évite au fromage de s'affaisser lors de l'affinage et elle permet de lier plus facilement les fromages avec une corde sur le dos de mulet lors de la descente de l'alpage^[4].

Époque contemporaine

Le nom de Beaufort associé au fromage remonte à 1865^[3].

Un lent déclin

Cette production fromagère assure un revenu agricole relativement aisé. Les producteurs possèdent un petit troupeau apte à produire une ou deux meules par traite. Les plus petits éleveurs se regroupent pour arriver aux quantités minimales pour la mise en œuvre d'un atelier fromager d'alpage. Le vacher monte successivement à plusieurs chalets d'altitude croissante avec son troupeau, pendant que le reste de la famille récolte le fourrage dans la vallée. Le lait trait est transformé sur place. En 1939, une société coopérative d'affinage est créée et ouvre quatre caves. Cette structure permet de valoriser au mieux le fromage, auparavant vendu à bas prix dès la descente d'alpage. Les difficultés de la guerre, de la gestion de la structure et de l'opposition des affineurs conduisent cette expérience à l'échec.

Dans les années 1960, le lait est payé au même prix que celui de fermes industrielles de plaine ; avec l'augmentation du coût de la main d'œuvre et l'exode rural, la production chute à 500 tonnes^[5].

Le renouveau

Quelques producteurs vont alors chercher un moyen de produire un fromage de haute qualité, dont le prix de vente puisse rémunérer convenablement ses producteurs, en dépit des surcoûts liés aux contraintes de la haute montagne. La voie de la coopération est privilégiée pour assurer la fabrication, l'affinage et la vente. Des améliorations sont faites au niveau qualitatif par la mise en place d'un service technique associé à des organismes de recherche publics comme l'INRA, mais aussi au niveau du confort de travail (généralisation de la mécanisation de la traite, même en montagne, et des outils de récolte du fourrage^[6])

Ces efforts aboutissent à l'accession à l'appellation d'origine contrôlée en 1968^[2]. Pour cela, la filière a dû se doter d'un cahier des charges : limitant la zone de production aux vallées du Beaufortain, de la Maurienne, de la Tarentaise et d'une partie du val d'Arly, il s'agit du décret le plus draconien des AOC laitières^[2]. Il a connu des modifications et sa dernière version date du 18 janvier 2001^[3].

Un fromage local vecteur d'image

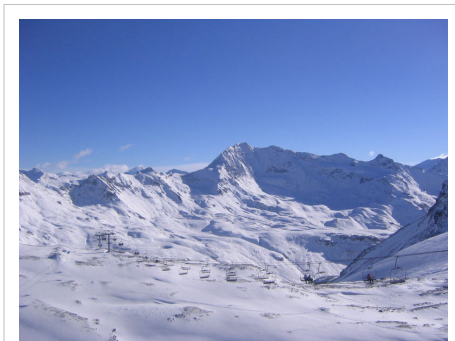
Au cours des années 1990, un constat est établi : les producteurs de beaufort vendent leur lait le plus cher de France, mais leur travail est parmi les moins bien rémunérés. Le virage qualitatif, véritable révolution mentale, n'est pas suffisant. Cette disparité provient des conditions difficiles pour faire du fourrage, des alpages mal équipés et mal désenclavés ou du parcellaire trop morcelé. Ce problème a entraîné une désaffection des jeunes pour l'agriculture. L'emprise de l'urbanisation grignote les prairies de vallée facilement mécanisables.

Les pouvoirs publics locaux ont pris la mesure de la gravité de ce phénomène. Sans aide, ce produit phare de la gastronomie locale risquait de périr et la désertification des campagnes menaçait de fermer le paysage autour des villages par l'avancée de la forêt. Or, la variété des paysages fait partie des critères attractifs pour les vacanciers d'été. D'autre part le tourisme hivernal bénéficie de l'herbe pâturée l'été ; broutée, elle est courte et dressée, donc elle retient mieux la neige que l'herbe haute ; cette dernière se couche sous le poids de la poudre blanche et devient génératrice d'avalanche.

Ces constatations conduisent à une réflexion globale pour un système d'aide à l'agriculture locale ; elle est la solution la moins coûteuse pour garder un paysage attractif dans une région très touristique en toute saison^[7].

En retour à des pratiques anciennes, certains producteurs ont fait le choix de ne produire que du fromage d'alpage ou d'été, le meilleur et le plus rémunérateur. Ils inséminent leurs vaches avec de la semence de taureau de race à viande (limousine, charolaise, etc). L'hiver, la traite est supprimée, le lait étant laissé aux veaux. Cette pratique libère du temps en journée pour occuper un emploi lié au tourisme hivernal^[8].

Ces efforts sont récompensés en 1992, lorsque le beaufort participe à un concours en Autriche : il y obtient la médaille d'or dans la catégorie des gruyères, devant des fromages suisses, allemands et autrichiens^[4]. Depuis le 1^{er} mai 2009, le beaufort est protégé par une AOP, l'équivalent européen de l'AOC française. À cette date, le logo européen se substitue au logo AOC^[9].



Les alpages d'altitudes sont des zones de sport d'hiver à contre saison ; ici, à Tignes.

Terroir d'élaboration

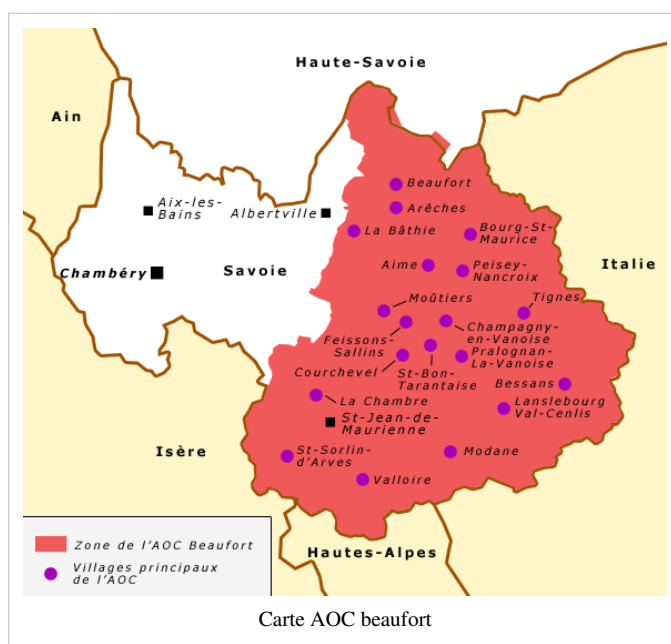
Aire d'appellation

L'aire d'appellation couvre 400000 hectares^[3] dans l'est du département de la Savoie, dans trois vallées coulant est-ouest, celles du Beaufortin, de la Tarentaise et de la Maurienne (plus une partie du Val d'Arly).

Liste des communes sur le département de Savoie: Aigueblanche, Aime, Albertville, Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, Les Allues, Aussois, Les Avanchers-Valmorel, Avrieux, La Bâthie, Beaufort-sur-Doron, Bellentre, Bessans, Bois, Bonneval, Bonneval-sur-Arc, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Bramans, Brides-les-Bains, Cevins, La Chambre, Champagny-en-Vanoise, La Chapelle, Les Chapelles, Le Châtel, Les

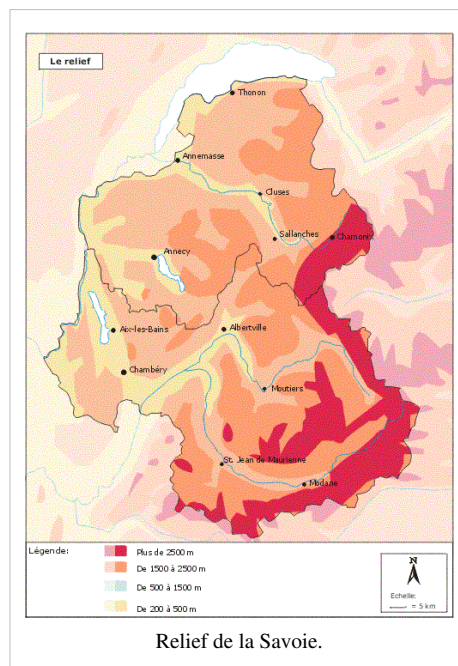
Chavannes-en-Maurienne, Cohennoz, La Côte-d'Aime, Crest-Voland, Esserts-Blay, Feissons-sur-Isère, Feissons-sur-Salins, Flumet, Fontaine-le-Puits, Fontcouverte-la-Toussuire, Fourneaux, Frenay, La Giettaz, Granier, Hautecour, Hauteluce, Hermillon, Jarrier, Landry, Lanslebourg-Mont-Cenis, Lanslevillard, La Léchère, Mâcot-la-Plagne, Modane, Montagny, Montaimont, Montgellafrey, Montgirod, Montricher-Albanne, Montsapey, Montvalezan, Montvernier, Moûtiers, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-du-Cruet, Notre-Dame-du-Pré, Orelle, Peisey-Nancroix, La Perrière, Planay, Pontamafrey-Montpascal, Pralognan-la-Vanoise, Queige, Rognaix, Saint-Alban-des-Villards, Saint-André, Saint-Avre, Saint-Bon-Tarentaise, Saint-Colomban-des-Villards, Saint-Étienne-de-Cuines, Saint-François-Longchamp, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Marcel, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-de-Belleville, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Michel-de-Maurienne, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Oyen, Saint-Pancrace, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Rémy-de-Maurienne, Saint-Sorlin-d'Arves, Sainte-Foy-Tarentaise, Sainte-Marie-de-Cuines, Salins-les-Thermes, Séez, Sollières-Sardières, Termignon, Tignes, Tours-en-Savoie, Val-d'Isère, Valezan, Valloire, Valmeinier, Villard-sur-Doron, Villarembert, Villargondran, Villarlurin, Villarodin-Bourget.

Liste des communes dans le département de la Haute-Savoie : Les Contamines-Montjoie, Praz-sur-Arly

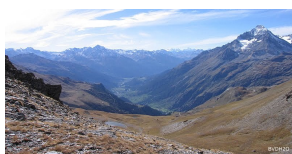


Terroir climatique et pédo-géologique

Le terroir d'appellation concerne des zones de moyenne et de haute montagne. Il s'agit de massifs montagneux sur un socle rocheux de l'ère primaire, découpés par trois vallées est-ouest d'origine glaciaire. Les communications nord-sud sont conditionnées par l'ouverture de cols lors de la fonte des neiges^[3].



Haute-Luce (Beaufortain)



Hauts alpages en septembre,
l'herbe est déjà jaunie. (Vallée de
la Maurienne)



Alpages de la Vanoise.
(Vallée de la
Tarentaise)



Vache de
race
abondance
sur un
alpage du
Val d'Arly.

Cette région subit un rude climat montagnard.

Le fond de vallée est moins pentu car les vallées glaciaires ont un fond plat ou arrondi et le climat y est moins rigoureux que sur l'alpage. C'est là que s'effectuent les premières sorties diurnes au printemps et que les prairies les moins pentues permettent d'engranger le foin pour le long hiver.

Les alpages permettent de nourrir le troupeau en pâturage direct d'avril à octobre en plein air intégral, jour et nuit. C'est la ressource agricole prépondérante de la région^[3].

Les vaches laitières

Le décret d'appellation stipule que les vaches doivent être de race tarine ou abondance.

Chaque bête doit être soit inscrite au registre généalogique de sa race, soit avoir été reconnue conforme au phénotype racial^[3].

L'abondance, originaire du Val d'Abondance en Haute-Savoie, est une race pie rouge. Elle porte une robe rouge sombre, acajou, gardant la tête, le ventre et les pattes blanches. Les taches rouges sur ses yeux la rendent facilement reconnaissable. Ce *maquillage oculaire* est une adaptation à la violente lumière du soleil en montagne : la couleur sombre réverbère moins la luminosité et préserve la santé des yeux.

Race de taille moyenne, elle pèse environ 650 kg. Son squelette fin mais solide et ses onglons durs en font une bonne

marcheuse, apte à la recherche de sa pâture dans les alpages d'altitude. Elle supporte sans mal l'été en alpage avec de fortes amplitudes thermiques quotidiennes.

Elle produit par lactation environ 6000 kg^[10] d'un lait dont la composition est particulièrement bien adaptée pour la production fromagère^[11].

La tarine est originaire de la région, plus précisément de la vallée de la Tarentaise qui lui a donné son nom. Elle porte une robe uniformément fauve (marron clair) avec les extrémités et muqueuses foncées (tour des yeux, oreilles, cornes, queue, mufle). Ces parties sombres lui donnent une meilleure résistance aux rayonnements solaires.

Elle est adaptée depuis des siècles à son rôle de mise en valeur des alpages. Ses onglons durs la rendent apte à la marche en montagne et sa robustesse lui permet de supporter l'élevage estival en plein air intégral^[12].

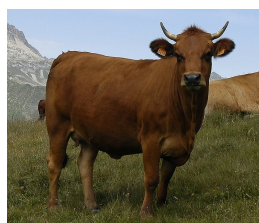
Ses aptitudes laitières sont bonnes, avec 4800 kg de lait par lactation^[13]. Une étude de l'INRA a découvert que cette vache produit une caséine typique. Le variant C de la caséine β confère donc au beaufort des caractéristiques organoleptiques et de textures particulières^[14].



Vache de race abondance sur un alpage fleuri.



Vache abondance en alpage.



Vache tarine au col de la Madeleine.



Taureau tarine.

La production laitière

L'alimentation des vaches est faite, l'hiver, du foin récolté au bas des alpages, dans des prairies où les engins de fenaissance peuvent évoluer. L'achat de fourrage extérieur à l'aire d'appellation ne peut se faire que selon un strict respect du cahier des charges^[15] et les aliments fermentés, produits par ensilage, sont interdits^[3].

Au printemps, les vaches sortent la journée en prairie de vallée et rentrent le soir à l'étable. Fin mai ou début juin, elles montent à l'alpage. C'est la transhumance qui donne lieu à des manifestations festives traditionnelles mais aussi destinées à attirer le touriste. L'été, les troupeaux se nourrissent d'herbes des alpages pâturées entre 1500 m et 2500 m d'altitude. Un petit complément peut être distribué à titre exceptionnel : lors de la mise bas, pour appâter le troupeau à l'heure de la traite, en cas d'accident climatique, etc.^[15] mais il doit être limité en quantité et dans le temps.

La production est limitée à 5000 kg de lait par animal et par an. Cette quantité est calculée sur la moyenne de tout le troupeau d'un éleveur.

La collecte du lait

Les vaches sont généralement traitées deux fois par jour même si la collecte et la mise en fabrication doivent être faites au moins une fois par jour^[15]. La collecte se fait dans les deux heures qui suivent la traite. Chaque exploitant dispose de bidons individualisés : le lait des diverses exploitations collectées n'est assemblé qu'à la laiterie. Si la collecte n'a lieu qu'une fois par jour à la demande de la fromagerie et si l'exploitant dispose de bidons réfrigérés, les deux traites peuvent être mélangées, mais celui de la première doit avoir été refroidi, la collecte devant avoir lieu dans les deux heures suivant la seconde traite et dans les vingt heures suivant la première^[15].

La transformation fromagère

Le fromage ne peut être mis en fabrication que dans des ateliers qui travaillent uniquement avec du lait conforme au décret, même si l'atelier élabore d'autres produits que du beaufort^[15].

Le lait non refroidi collecté dans les deux heures est emprésuré dès l'arrivée du lait. Le lait qui a été refroidi est réchauffé, mais aucun appareil de chauffe présent dans la salle de réception du lait ne peut chauffer au delà de 40 °C. À 30--32 °C, le lait caille naturellement sous la seule action de la présure. À ce stade, il est aussiensemencé en levain de type thermophile, en majeure partie des lactobacilles (la recuite additionnée de caillette sert à la culture du levain lactique et à l'obtention de présure, l'achat de présure commerciale est autorisé si nécessaire). Aucun autre ingrédient ne peut être ajouté^[15].



Cuve en cuivre pour le chauffage du lait lors de l'élaboration du beaufort.(coopérative de Beaufort-sur-Doron)

Une fois le lait caillé, le contenu de la cuve en cuivre est tranché en petits cubes (le décaillé) et brassé. Cette opération a pour but de faire sortir l'eau des grains de caillé et d'en faciliter l'égouttage^[16]. Il est ensuite porté à une température de 53 à 56 °C pendant le brassage des grains de caillé. Ceux-ci sont alors rassemblés dans une toile et moulés dans un cercle de bois de hêtre^[17] convexe appelé *cercle de beaufort*. Son profil particulier va donner une tranche concave au fromage. Cette particularité typique du beaufort est un mode de reconnaissance. Le diamètre du cercle, réglable, permet d'ajuster la taille au volume de caillé. Ainsi, une fromagerie produit des fromages qui ont tous la même épaisseur et l'affinage est plus homogène. Les cercles destinés aux ateliers d'alpage sont fabriqués sur mesure : ils contiennent la quantité de caillé produite à chaque traite^[17].

Le caillé, emprisonné dans la toile et le cercle de bois, est mis sous presse pendant 20 heures et retourné à plusieurs reprises.

Le produit pressé devient un fromage. Il faut 10 kg de lait pour produire 1 kg de fromage^[18]. Salé par trempage 24 heures en saumure^[15], le fromage passe ensuite des mains du fromager à celles du caviste.

L'affinage



L'affinage se fait sur des planches d'épicéa local.

Le fromage est entreposé en cave à la température inférieure à 12 °C et à l'hygrométrie supérieure à 92 %^[15]. Le caviste dépose deux fois par semaine une petite poignée de sel sur le fromage. Une fois fondu, le sel est étalé et le surplus essuyé à la main, avant que la meule ne soit retournée^[19].^[16]

Le fromage est posé sur des planches d'épicéa brutes. Ces planches sont spécialement sciées et séchées pour l'affinage des fromages et sont naturellement aseptisées. Une étude a tenté d'y inoculer des bactéries *Listeria* mais elles ne se sont pas développées^[20]. Les planches développent une flore particulière au contact des fromages et leur usage contribue à l'affinage du goût du beaufort. Leur nettoyage consiste en un vigoureux brossage à l'eau, sans détergeant, puis elles sèchent au soleil^[20].

L'affinage dure au minimum 5 mois après la date d'emprésurage.

Une plaque de caséine bleue signale les fromages conformes au décret d'appellation. De part et d'autre de cette plaque figurent le jour et le mois de fabrication.



Affinage des meules de beaufort.

Le rôle des bactéries

L'affinage est le résultat d'un travail bactérien bien spécifique. Des bactéries lactiques thermophiles (de type *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus helveticus*) apportée par les levains ajoutés se multiplient lors du chauffage qui élimine les bactéries mésophiles du lait. Lors de la mise sous presse, un équilibre s'établit entre les deux populations bactériennes. Au moment du passage en cave froide, la température de 10-12 °C détruit partiellement les bactéries thermophiles. Elles libèrent leurs enzymes dans le fromage et laissent la place à une flore de bactéries propioniques. La température de la cave détermine la différence entre les fromages de type emmental (20-22 °C et apparition de trous) ou de type gruyère. (16-18 °C)

Le développement d'une flore spécifique en surface va constituer une fine croûte légèrement visqueuse, la morge. Elle contient une quantité de bactéries très importante. La morge du beaufort contient de l'ordre de $4,7 \times 10^9$ cellules par cm^2 , contre $1,6 \times 10^9$ par cm^2 dans le comté^[21].

Le fromage

Description

Il se présente comme une meule plate à tranche concave. Les meules pèsent de 20 à 70 kg et mesurent de 35 à 75 cm de diamètre pour 11 à 16 cm de hauteur^[4].

La croûte est lisse, car régulièrement frottée, propre et solide, de couleur jaune orangée.

À l'intérieur, la couleur est ivoire à jaune pâle, de texture lisse et ferme. De fines lainures^[22] peuvent parcourir horizontalement les meules et la présence de petits trous (yeux de perdrix) est normale^[15].

Composition

Le beaufort doit comporter un minimum de 48 % de matière grasse et 61 % de matière sèche^[15].

Le beaufort présente des qualités nutritionnelles intéressantes pour le consommateur. Avec 1 % de calcium, il est six fois plus riche que le lait ou le yaourt. Plusieurs études ont démontré que 60 grammes de beaufort couvrent les deux tiers de l'apport journalier recommandé en calcium et représentent l'équivalent en protéines de deux œufs ou 100 grammes de viande de bœuf^[23].

Conditionnement

Le beaufort est vendu en meules entières ou découpées. Les morceaux peuvent être démorgés (on enlève la morge pour ne vendre que la partie consommable) mais chaque morceau doit comporter une partie de bordure concave, marque de son origine. Le beaufort râpé ne peut plus prétendre à porter le nom^[15].

Le paquet emballé doit comporter le nom *appellation d'origine contrôlée beaufort*, le nom du fabricant ou de sa marque et la mention facultative *beaufort chalet d'alpage* ou *beaufort d'été*.

Le beaufort fabriqué entre le 1^{er} juin et le 30 octobre peut effectivement être commercialisé sous la mention **beaufort d'été**. Il est fabriqué à partir de lait produit dans les alpages, et redescendu dans les vallées pour être transformé par des ateliers répartis dans les vallées de la zone d'AOC.

Il se déguste de préférence au cours de l'hiver, après 5 mois à 1 an d'affinage.

Le beaufort fabriqué deux fois par jour dans un atelier d'altitude proche du troupeau peut être commercialisé sous la mention **beaufort chalet d'alpage**^[15]. Il répond aussi à la dénomination **fromage fermier**.

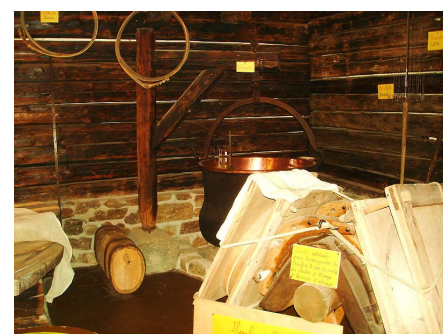


Le trèfle alpin, un facteur de qualité pour le fromage.

Les beauforts d'alpages sont fabriqués exclusivement en été, immédiatement après la traite (soit 2 fabrications par jour). Ils sont élaborés exclusivement avec du lait encore chaud, bien sûr cru et entier, ne provenant que d'un seul et unique troupeau. La fabrication se fait dans le chalet d'alpage obligatoirement situé au-dessus de 1500 mètres, quand les vaches paissent en montagne. La rapidité du travail préserve une partie des éléments aromatiques issus de la très riche flore alpine. Le beaufort d'alpage se distingue des beauforts d'été produits dans les ateliers permanents par la présence sur son talon concave d'une plaque de caséine rouge (et carrée) située à l'opposé du label bleu (ovale) caractéristique du beaufort. Ces labels (ou plaques de caséine) sont distribués par l'INAO et certifient le respect des règles de production de l'AOC beaufort. Rareté et qualité justifient son prix. Il peut être dégusté toute l'année à partir de 5 mois d'affinage et jusqu'à 15 mois.

Une étude de l'INRA a cherché l'influence de la flore alpestre sur les arômes du fromage. Les fromages les plus aromatiques et épicés proviennent en majorité d'alpage riche en trèfle alpin^[24].

Le reste de la production est parfois appelé **beaufort d'hiver**, souvent sans mention autre que *beaufort*. Ce beaufort est fabriqué avec le lait des vaches revenues des alpages (démontagnées) pour passer la période hivernale dans les étables des vallées. Les arômes de ce fromage sont un peu moins prononcés que ceux du beaufort d'alpage ou d'été, avec une pâte plus claire, particularité due à la moindre richesse du lait en raison de l'alimentation des vaches constituée essentiellement de foin en hiver. Il est utilisé traditionnellement pour la fondue savoyarde.



Matériel ancien de chalet d'alpage. (musée de Beaufort-sur-Doron)

Consommation

Découpe

Le fromage est généralement vendu à la coupe ou en libre-service sous plastique. La meule est découpée en quartiers très fins. L'idéal est de retrouver une portion du talon concave, véritable signe de reconnaissance. Si les quartiers sont trop lourds pour la quantité désirée, ils peuvent alors être séparés en deux dans l'épaisseur du fromage^[19].

Accompagnement

Le beaufort peut être servi en apéritif ou dans un plateau de fromage.

Pierre Casamayor affirme que les fromages pressés à pâte cuite « sont des faire-valoir des vins rouges. Chaque vigneron sait mettre sur le bord de la table quelques cubes de fromage pour flatter son vin. » Il conseille de servir avec ce fromage des vins rouges vifs dont les tanins sont affinés par le gras du fromage et gagnent en rondeur : la mondeuse de Savoie joue la carte régionale quand le madiran ou le bourgogne jouent un relatif exotisme. Les vins blancs de Bourgogne, (de la Côte chalonaise ou du Maconnais) gagnent en arômes^[25], tandis que les vins régionaux de Savoie conviennent dans un contexte touristique où la proximité géographique prime souvent.



Beaufort à l'apéritif avec des crackers.

Usage en cuisine

En cuisine, le beaufort ne se râpe pas, il se découpe en fines lamelles^[26].

Il participe à la gastronomie régionale dans la fondue savoyarde ou le gratin aux crozets. Bien évidemment, il peut remplacer emmental ou parmesan dans toutes les recettes nécessitant du fromage fondu : pâtes, gratins, risotto... Coupé en copeaux ou en cubes, il donne une note salée aux salades vertes.



Le beaufort est l'élément incontournable de la fondue savoyarde.



Pâtes au fromage fondu.



Gratin dauphinois, un plat qui sied bien au beaufort.



Dans le risotto, le beaufort peut remplacer le parmesan.

Chiffres de production

La production de 2005^[3] fut de 4000 tonnes. Cette fabrication a eu lieu chez 625 producteurs laitiers, 45 transformateurs (28 fermiers, 14 coopératives et 3 industriels) et 47 affineurs.

La production de 2007 fut de 4330 tonnes, soit environ 108000 meules de fromage. Cette fabrication s'est faite dans 7 coopératives permanentes représentant 71 % de la production, 29 producteurs particuliers et deux acheteurs de lait. La filière concernait aussi deux coopératives d'affinage, six groupements pastoraux de gestion collective des pâturages. Le lait a été récolté sur 520 exploitations produisant en moyenne 80000 kilogrammes de lait par an (à comparer aux 200000 kg de la production moyenne française) avec 11000 vaches^[27].

Folklore autour du fromage

Une fête du beaufort est organisée au col des Saisies. Cette fête est centrée sur le fromage roi de cette vallée ; elle comporte la bénédiction du troupeau, une démonstration de fabrication de fromage, mais aussi une course d'ânes, un concert, un repas régional^[28] ...

Le beaufort participe aussi à la fête annuelle des fromages du pays de Savoie^[29] Cette manifestation, qui inclut la dégustation et la vente de fromage, donne aussi lieu à des activités ludiques multiples destinées aux adultes et aux enfants (traite de vaches, exposition, visite de lieux touristiques, etc.). C'est une fête tournante car chaque année, le lieu de la manifestation change : Beaufort-sur-Doron en 2005, Thônes en 2006, Yenne en 2007, Semnoz près d'Annecy en 2008, Abondance en 2009^[30] et Minzier en 2010^[31].

Des manifestations sont aussi organisées dans de nombreuses communes lors de la montée à l'alpage. Les vaches sont munies de leur clarine (cloche dont chacune a une sonorité particulière) et décorées de colliers de fleur.

Sources

Bibliographie

- Bruno Auboiron et Gilles Lansard, *La France des fromages AOC, Éditions Édisud, octobre 1997, p. 101-102.* (ISBN 2857449232)

[1] Le beaufort (<http://www.easyfrenchcook.fr/produit/beaufort-777>). Consulté le 28 décembre 2009.

[2] Le beaufort capitalise sur le tourisme montagnard (<http://www.lequotidienlesmarches.fr/le-beaufort-capitalise-sur-le-tourisme-montagnard-artb210389-30.html>), quotidien *Les Marches*, 2009. Consulté le 27 décembre 2009.

[3] Fiche du beaufort (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUT=3263), INAO. Consulté le 27 décembre 2009.

[4] p. 96

[5] Philippe Mustar, *Les chercheurs et l'innovation: regards sur les pratiques de l'INRA*, INRA éditions, Paris, 1998, p. 84-. (ISBN 2-7380-0820-8)

[6] Histoire du beaufort (<http://www.fromage-beaufort.com/fr/fiche-identite-histoire-fromage-beaufort.aspx>). Consulté le 9 juin 2010

[7] p. 101-102

[8] Source: INAO de Chambéry.

[9] Appellation d'origine protégée (AOP) : un même signe de reconnaissance pour toute l'union européenne (http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:wf8KBoRHFZkJ:www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/DP-AOP-complet.pdf+AOP+1+mai+2009&hl=fr&gl=fr&pid=bl&srcid=ADGEESjyoabZLCmgm_6usEZWTJqdqe_cAOtGg_I2UQ21sRZelkdsH3K7xtrGzLQV0hdGe4TdBBZr5lcOnepuCNmd-QzfVdldYNBpVVFcJ3lnJ2mrmYr&sig=AHIEtbTzQMWhyT7g6MLOYSWtABLM69desg), 2008. Consulté le 16 juin 2010

[10] La mesure de production d'une vache laitière se fait en kilogrammes de lait et non en litres.

[11] Fiche de la race abondance (<http://www.races-montagnes.com/fr/races/vache-bovine-abondance.php>). Consulté le 1 juin 2010

[12] Fiche de la race tarentaise (<http://www.races-montagnes.com/fr/races/tarentaise.php>). Consulté le 1 juin 2010

[13] Caractéristiques raciales de la tarentaise (http://www.race-tarentaise.com/web/item/francais/caracteristiques_raciales/caracteristiques_laitieres/index.php). Consulté le 1 juin 2010

[14] la_vache_l_herbe_et_le_fromage_une_histoire_de_gouts La vache, l'herbe et le fromage, une histoire de goûts (<http://www.inra.fr/presse>), INRA. Consulté le 31 mai 2010.

[15] Décret *beaufort* du 19 janvier 2001 (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=1537), INAO. Consulté le 31 mai 2010

[16] Fabrication et transformation (<http://www.fromage-beaufort.com/fr/fabrication-transformation-fromage-beaufort.aspx>). Consulté le 28 décembre 2009

[17] L'épicéa, l'or du Beaufortain (<http://209.85.229.132/search?q=cache:WJrC4aHN9zcJ:tourisme.lebeaufortain.com/UserFiles/File/presentation/dpbois.pdf+Beaufort+Ã©picÃ©a&cd=1&hl=fr&ct=clnk>)

[18] Chiffres de production (<http://www.fromage-beaufort.com/fr/fiche-identite-quelques-chiffres-fromage-beaufort.aspx>). Consulté le 14 janvier 2010

[19] p. 99

[20] Caves d'affinage de Joseph paccard (<http://www.reblochon-paccard.fr/nos-caves.html>), reblochon-paccard. Consulté le 28 décembre 2009

[21] Les fromages à pâte pressée cuite (http://biosol.esitpa.org/liens/from_2005/pate_pressee_cuite.htm). Consulté le 8 juin 2010

[22] Les lainures sont de petites fentes dans la pâte du fromage.

- [23] gastronomie du beaufort (<http://www.fromage-beaufort.com/fr/gastronomie-qualites-nutritionnelles-fromage-beaufort.aspx>). Consulté le 9 juin 2010
- [24] André Bornard, Claude Bernard-Brunet, Mauro Bassignana, Sophie Labonne, Philippe Cozic, *Les végétations d'alpage de la Vanoise - Description agro-écologique et gestion pastorale*, Éditions Quæ, Collection guide pratique, 2006, page 136. (ISBN 2-7592-0016-7)
- [25] p. 239
- [26] Consommation du beaufort (<http://www.fromage-beaufort.com/fr/gastronomie-consommation-fromage-beaufort.aspx>), Syndicat de défense du beaufort. Consulté le 30 mai 2010
- [27] Quelques chiffres de production (<http://www.fromage-beaufort.com/fr/fiche-identite-quelques-chiffres-fromage-beaufort.aspx>), fromage-beaufort. Consulté le 14 janvier 2010.
- [28] Fête du beaufort et son village d'antan (http://tourisme.lebeaufortain.com/evenements-fete_du_beaufort_et_son_village_dantan.html). Consulté le 29 décembre 2009
- [29] Fête des fromages de Savoie (<http://www.emd-net.com/voir.php?post=2009/05/07/5e-Fete-des-Fromages-de-Savoie-12-Juillet-2009-Abondance>). Consulté le 29 décembre 2009
- [30] La fête des fromages (<http://www.fromagesdesavoie.fr/animations/la-fete-des-fromages.html>). Consulté le 29 décembre 2009
- [31] Sixième fête des fromages de Savoie (<http://www.emd-net.com/voir.php?post=2010/03/23/6eme-fete-fromages-savoie-minzier-27-juin-2010>). Consulté le 29 mai 2010
- Pierre Casamayor, *L'école des alliances, les mets et les vins*, Hachette pratique, octobre 2000, ISBN 2-01-236461-6.

Références

Bleu d'Auvergne

Bleu d'Auvergne	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Auvergne
Lait de	vache
Pâte	persillée
Appellation, depuis	AOC, 1975

Le **Bleu d'Auvergne** est un fromage français, de la région Auvergne, à pâte persillée fabriqué à partir de lait cru ou pasteurisé de vache, traditionnellement cylindrique. Il bénéficie depuis 1975 d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) ou appellation d'origine protégée (AOP), nouvelle dénomination). La zone de production du Bleu d'Auvergne s'étend sur deux départements (Puy-de-Dôme et Cantal) et cantons limitrophes (dans l'Aveyron, la Corrèze, la Haute-Loire, le Lot, la Lozère).

Description

Les fromages se présentent sous la forme de cylindre, d'un diamètre de 20 cm, mesurant 8 à 10 cm d'épaisseur et d'un poids de 2 à 3 kg.

La teneur en matière sèche doit être de 52 g minimum pour 100 g de fromage.

La teneur en matière grasse doit être de 50 g pour 100 g de matière sèche.

Tranché, le Bleu d'Auvergne dévoile une pâte de couleur blanche à ivoire, onctueuse, parsemée de moisissures bleu-vert et sa très fine croûte naturelle fleurie peut présenter des reflets de la même teinte.

Histoire

C'est à une quarantaine de kilomètres à l'ouest de Clermont-Ferrand que le Bleu d'Auvergne a gagné une réputation qui au fil des décennies, ne s'est pas démentie.

Il est né au milieu du XIX^e siècle, de la nature et de la passion d'un enfant du pays. À cette époque, un fermier auvergnat imagina d'ensemencer du lait caillé avec la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle puis de la percer avec une aiguille. L'air pénétrant dans les trames fit le reste, les premiers Bleus d'Auvergne allaient voir le jour. Les Auvergnats ont très vite domestiqué cette découverte et ont profité des ressources naturelles de la région, et des grottes froides qui permettaient au fromage de s'affiner lentement. Actuellement, l'affinage dure environ 4 semaines.

Fabrication

Depuis 150 ans, le Bleu d'Auvergne a gardé une tradition de fabrication et d'affinage irremplaçable qui lui donne son goût généreux et rustique.

Fabriqué quasi exclusivement en laiterie, le lait de vache y est mélangé avec du pénicillium, qui sera à l'origine du bleu, puis ensemencé. Le caillé, une fois tranché et égoutté, est délicatement brassé pour « coiffer le grain », c'est-à-dire commencer l'égouttage au niveau de chaque grain de caillé. Il est ensuite placé dans des moules où il finit son égouttage. Alors vient l'étape du salage à la main : on dépose sur le "talon" du fromage et sur le dessus du sel qui peu à peu pénètre à l'intérieur de la pâte.

Pour se développer, le bleu a besoin d'oxygène ; c'est pourquoi le Bleu d'Auvergne est piqué à l'aide d'aiguilles, à son entrée en cave, pour favoriser l'aération jusqu'à son cœur. Les aiguilles à tricoter d'autrefois ont depuis longtemps cédé la place à un piquage mécanique qui permet aujourd'hui d'obtenir des persillages homogènes.

Puis, pendant quatre semaines minimum, le Bleu d'Auvergne est affiné en caves fraîches et humides, ce qui lui permet d'acquérir au fil des jours son onctuosité et son goût.

Pour fabriquer un Bleu d'Auvergne, il faut :

- 20 à 25 litres de lait
- du penicillium glaucum ou roqueforti pour développer le bleu

Dégustation

La saveur du Bleu d'Auvergne est une résurgence de son terroir, pays parsemé d'une flore naturelle à la fois variée et originale : la réglisse, la gentiane, l'anémone, l'acarit, le saxifrage ou encore l'arnica. Le Bleu d'Auvergne est un fromage au goût affirmé, parfumé et puissant issu d'un pays de montagne au climat rude qui s'offre tout en douceur par sa texture fondante.

Production


6197 Tonnes en 2007

Gastronomie

Si cette pâte persillée trouve naturellement sa place sur les plateaux de fromages, son goût parfumé et puissant a suscité de multiples recettes et des mariages savoureux.

L' AOC Bleu d'Auvergne possède toutes les qualités organoleptiques pour accompagner les mets. Pour un repas raffiné, il saura se fondre avec une escalope de foie gras ou encore un morceau de bœuf, accompagné d'un vin rouge charpenté, mais aussi avec quelques poires pour le dessert. L' AOC Bleu d'Auvergne saura aussi faire la différence lors de préparations de tous les jours, comme une salade d'endives avec quelques noix.

Bleu de Gex

bleu de Gex	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Jura , Ain
Lait de	vache montbéliarde
Pâte	persillée
Appellation, depuis	AOC, 1977

Le **bleu de Gex** est un fromage français des plateaux du Haut-Jura, à cheval sur les départements de l'Ain et du Jura. Il bénéficie d'une AOC depuis le 20 septembre 1977. Selon la version en vigueur du décret, révisé au 13 septembre 2005, l'appellation officielle est « bleu de Gex haut Jura » ou « bleu de Septmoncel »^[1]. C'est un bleu doux. Le mot « Gex » est imprimé en relief sur la croûte. Les moines de l'abbaye de Saint-Claude le fabriquaient déjà au XIII^e siècle.

Il est produit par quatre fromageries : Chezery-Forens (Ain), Lajoux (Jura), Les Moussières (Jura) et Villard-Saint-Sauveur (Jura), qui fournissent une production annuelle totale d'environ 550 tonnes par an^[2].

C'est un fromage à base de lait de vache de race montbéliarde ou simmental, à pâte persillée, non pressée et non cuite, d'un poids moyen de 7.5 kg.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à juillet, mais il est excellent d'avril à novembre, après un affinage de deux mois. Il s'accompagne agréablement de vins vieux comme les portos.

Production : 518 tonnes en 1996, 498 tonnes en 1998, 520 tonnes en 2000.

Sources

Notes et références

- [1] Décret du 13 septembre 2005 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000424940>), sur le site Legifrance.gouv.fr. Page consultée le 23 juin 2010.
- [2] Présentation de l'AOC Bleu de Gex Haut-Jura (<http://www.bleu-de-gex.com/un-fromage-bleu/bleu-de-gex-haut-jura.php>) sur le site du Syndicat interprofessionnel de défense du Bleu de Gex Haut-Jura. Page consultée le 23 juin 2010.

Liens externes

- La fiche Bleu de Gex Haut-Jura (<http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/franche-comte/15/lait-de-vache/1/bleu-de-gex-haut-jura/35>) sur le site des appellations d'origine protégées laitières (<http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/accueil>).
- Site du Syndicat interprofessionnel de défense du bleu de Gex Haut-Jura (<http://www.bleu-de-gex.com/index.php>)

Bleu des Causses

Bleu des Causses	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Aveyron, Lozère, Lot
Lait de	Vache
Pâte	persillée
Appellation, depuis	AOC, 1953 et AOP, 1996

Le **bleu des Causses** (anciennement **bleu de l'Aveyron**) est une appellation désignant un fromage français de lait cru de vache à pâte persillée du centre-sud du Massif central.

Il a une longue histoire commune avec le roquefort, avant que l'instauration des AOC ne les séparent. L'affinage en cave naturellement thermorégulée est l'élément majeur qui lui donne son arôme particulier.

Historique

Le bleu des Causses partage une histoire ancienne commune avec le roquefort, à une époque où le fromage était fait de lait mélangé ou pur (vache ou brebis)^[1] au gré des saisons et du mode opératoire des fromagers^[2].

Antiquité

La tradition fromagère de la Gaule est célébrée par Pline l'Ancien. Pour lui, parmi les traditions fromagères de qualité, la nature du pâturage a une grande importance^[3]. Il mentionne, dans le tome XI de son « histoire naturelle », les fromages du mont Lozère et du Gévaudan^[4].

Jules César lui même, rapporte avoir mangé un fromage bleu. En revanche, il ne précise pas s'il était à base de lait de brebis ou de lait de vache^[5].

Moyen Âge

De retour de la guerre en Espagne, Charlemagne aurait goûté un fromage persillé lors d'une halte à Albi. L'évêque local lui aurait servi du fromage.

« L'Empereur, dans un de ses voyages, descendit à l'improviste et sans être attendu chez un Évêque. C'était un vendredi. Le Prélat n'avait point de poisson ; et il n'osait d'ailleurs, à cause de l'abstinence du jour, faire servir de la viande au Prince. Il lui présenta donc ce qu'il avait chez lui, de la graisse et du fromage. Charles mangea du fromage ; mais, prenant les taches du persillé pour de la pourriture, il avait soin auparavant de les enlever avec la pointe de son couteau. L'Évêque, qui était debout auprès de la table, ainsi que, la suite du Prince, prit la liberté de lui représenter que ce qu'il jetait était le meilleur du fromage. Charles goûta donc du persillé ; il trouva que son hôte avait raison, et le chargea même de lui envoyer, tous les ans, à Aix-la-Chapelle deux caisses de fromages pareils. Celui-ci répondit qu'il était bien en son pouvoir d'envoyer des fromages ; mais qu'il ne l'était pas d'en envoyer de persillés, parce que ce n'est qu'en les ouvrant qu'on peut s'assurer si le marchand n'a point trompé. Eh bien, dit l'Empereur, avant de les faire partir, coupez-les par le milieu ; il vous sera aisé de voir s'ils sont tels que je le désire. Vous n'aurez plus ensuite qu'à rapprocher les deux moitiés, en les assujettissant avec une cheville de bois ; puis vous mettrez le tout en caisse. »

— Notker le Bègue

Période contemporaine

De nombreuses caves artisanales affinent des fromages au lait de vache ou de brebis et même en lait mélangé. Ils sont vendus sans nom de provenance. En 1925, lors de la création de l'appellation roquefort, ce fromage doit être affiné à Roquefort-sur-Soulzon et les fromages au lait de vache en sont bannis. A partir de cet événement, les affineurs de fromages au lait de vache vont commencer à structurer leur organisation. La marque collective « Valmont » est créée pour soutenir les ventes du fromage qui porte l'appellation de « bleu de l'Aveyron ». L'appellation définitive « bleu des Causses », sera définie par deux décrets de 1941 et 1946. Les statuts du syndicat datent de juillet 1948 et la délimitation de l'aire géographique de 1953^[2].

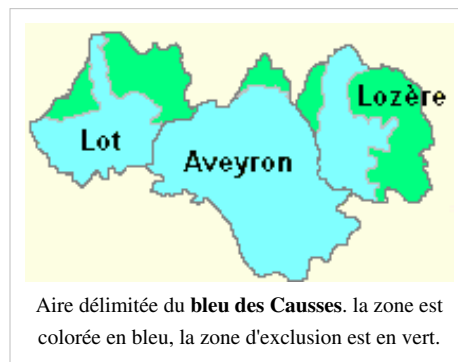
La reconnaissance officielle de l'appellation d'origine contrôlée date du 8 juin 1979. En 1992, la structure du syndicat a ouvert ses portes aux éleveurs producteurs de lait ; ils s'ajoutent aux laiteries et aux affineurs^[2].

Terroir d'élaboration

Aire géographique

L'aire géographique de production du lait et d'élaboration des fromages couvre une région de vallées, de hauts plateaux caussenards ou schisteux et, dans une moindre mesure, de monts. Elle est délimitée au sud du département du Lot, à l'Aveyron (à l'exclusion des cantons de Mur de Barrez et Sainte-Geneviève sur Argence) et l'ouest de la Lozère.

Le détail de la délimitation inclut toutes les communes des arrondissements de Millau et de Villefranche-de-Rouergue, et toutes les communes des cantons de Baraqueville-Sauveterre, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygues-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, Laissac, Marcillac-Vallon, Naucelle, Pont-de-Salars, Réquista, Rignac, Rodez-Nord, Rodez-Est, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Geniez-d'Olt et La Salvetat-Peyrales dans l'arrondissement de Rodez.



Dans le département du Lot, la délimitation concerne toutes les communes des cantons de Cahors, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque, Saint-Géry, Cajarc et les communes de Boussac, Brengues, Calès, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Gignac, Grezes, Lachapelle-Auzac, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzaac, Le Roc, Le Vigan, Livernon, Loupiac, Montamel, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Quissac, Reilhac, Reilhaguet, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Projet, Soucirac, Souillac, Ussel et Uzech.

Dans le département de la Lozère, la délimitation concerne toutes les communes des cantons de Aumont-Aubrac, Canourgue, Chanac, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Le Massegros, Saint-Chély-d'Apcher et les communes de Allenc, Badaroux, Balsièges, Brenoux, Chadenet, Chirac, Grèze, Florac, Ispagnac, Lanuéjols, Le Monastier-Pin-Moriès, Mende, Meyrueis, Montrodat, Palhers, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, Saint-Etienne-du-Valdonnez, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Trèves, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Enimie, Sainte-Hélène et Vebron.

Dans le département du Gard, seule la commune de Trèves et dans le département de l'Hérault, la seule commune de Pégairolles-de-l'Escalette bénéficient du classement en zone délimitée.

Dans les faits, seules les parties aveyronnaises et lozériennes produisent du fromage^[6].

L'affinage du fromage bleu est, elle, beaucoup plus restrictive. Elle concerne quelques cantons de l'arrondissement de Millau : Campagnac, Cornus, Millau ouest, Millau est, Peyreleau, Saint-Affrique, et aux communes de Trèves et de Pégairolles-de-l'Escalette^[7].

Géologie et climatologie

Le terroir inclut entre autre des terres caussenardes. Celles-ci se caractérisent par un sous-sol calcaire drainant, entraînant une sécheresse dès que les pluies se font rares. La richesse du sol est faible, donnant une végétation rase et buissonnante. En revanche, cette végétation naturellement pauvre est aromatique et contribue à parfumer le lait^[6].

La zone d'affinage comporte des falaises calcaires verticales, creusées par l'érosion des cours d'eau : Tarn, Dourbie, Jonte. Au fil des siècles, des éboulements rocheux ont créé des grottes, aérées par les fleurines, des fissures dans la roche permettant la circulation de l'air. C'est dans les plus grandes de ces grottes que les caves d'affinage ont été aménagées. Elles présentent une hygrométrie et une température très stables, favorables au développement de la moisissure du bleu^[6].

La production laitière

Le décret ne précise pas de race de vache laitière, ni de conditions d'affouragement des troupeaux. Seule obligation, les troupeaux doivent être exempts de brucellose et de tuberculose bovine^[7].

La fabrication et l'affinage du fromage

La fabrication du fromage peut se faire dans la totalité de l'aire délimitée. Le lait de vache (exclusivement^[7]) est entier lors de l'emprésurage. L'opération a lieu sur un lait chaud (30-33°C) en même temps que l'ensemencement avec des spores du champignon *Penicillium roqueforti*, la moisissure responsable des veines bleues dans le fromage. Ces spores sont issues de souches sélectionnées dans l'aire d'affinage^[8]. Sous l'action de la présure, le lait coagule. Le caillé est alors tranché et brassé. Les grains s'arrondissent et laissent échapper le lactosérum ou petit lait. L'égouttage peut alors se faire en moules perforés. Il est favorisé par des retournements du fromage. Au démoulage, le fromage est salé au sel sec. (pas de trempage en saumure) Le travail en laiterie s'achève alors ; les fromages sont alors expédiés en cave d'affinage^[1].



Affinage de fromage en cave dans l'Aveyron.
(1897)

Dès l'arrivée en cave d'affinage, les fromages sont brossés ou lavés et essuyés. Ils sont ensuite perforés : cette opération favorise l'aération interne du fromage et permet un développement harmonieux de la moisissure. Le fromage est ensuite entreposé sur des étagères dans les caves thermorégulées naturellement par les fleurines^[1].

Entre la fabrication et l'affinage, la durée de l'élaboration doit être d'au moins 70 jours^[7]. Avant la vente, la conservation en chambre froide hors des caves ne fait pas partie de l'affinage.

Le fromage

Description

Le fromage se présente comme un cylindre plat de vingt centimètres de diamètre et de huit à dix centimètres de hauteur. Il pèse entre 2,3 et 3 kilogrammes. Sa surface est blanc ivoire sans tache. Un peu de morge (suintement jaunâtre) est autorisé sans excès^[7]. A l'intérieur, la pâte est blanche ivoire, veinée de moisissures bleues-vertes homogènement réparties^[1].

Conditionnement

L'emballage du fromage doit comporter la mention « bleu des Causses »^[7].

Le fromage à table

Chiffres de production

983 tonnes en 2003.

Sources

Références

- [1] Bleu des causses (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3265), INAO, 2003. Consulté le 25 janvier 2011
- [2] Le bleu des Causses, un peu d'histoire (<http://www.bleu-des-causses.com/histoire.htm>), site officiel du bleu des causses. Consulté le 23 janvier 2011
- [3] JP Dulor, « La France aux 400 fromages (http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Qdo8u2ZbjYUJ:www.museum.agropolis.fr/pages/savoirs/fromages/400_fromages.pdf+fromage+gaulois&cd=6&hl=fr&ct=clnk&gl=fr) », Agro M. Sciences animales, octobre 2002. Consulté le 24 janvier 2011
- [4] Histoire du fromage roquefort (<http://www.univers-fromages.com/encyclopedie-fromage-Roquefort-AOC-21.htm>), Site univers fromage.com. Consulté le 24 janvier 2011
- [5] Collectif, Petit futé Midi-Pyrénées 2008-2009, 646 p. , p. 211
- [6] l'AOC bleu des causses (<http://www.bleu-des-causses.com/aoc.htm>), Site du syndicat de défense et de promotion du bleu des causses. Consulté le 23 janvier 2011
- [7] INAO, « Décret du 29 décembre 1986 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bleu des Causses » (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=1511) », Site officiel légifrance.gouv.fr. Consulté le 25 janvier 2011
- [8] Fabrication du bleu des causses (<http://www.bleu-des-causses.com/fabrication.htm>), site officiel du bleu des causses. Consulté le 25 janvier 2011

Articles connexes

- Fromages à pâte persillée
- Liste de fromages français

Liens externes

- Bleu des causses sur le site des fromages AOP (<http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/midi-pyrenees/26/lait-de-vache/1/bleu-des-causses/16>)
- Le bleu des causses (<http://www.bleu-des-causses.com/>), Site du syndicat de défense du bleu des causses. Consulté le 22 janvier 2011

Bleu du Vercors-Sassenage

bleu du Vercors-Sassenage	
(pas de photo)	
Pays d'origine	France
Région, ville	dauphinoise
Lait de	vache
Pâte	persillée
Appellation, depuis	AOC le 30 juillet 1998

Le **bleu du Vercors-Sassenage** (autrefois désigné sous les noms de **bleu du Vercors** ou **bleu de Sassenage**), est un fromage français à pâte persillée de la région dauphinoise, qui s'apparente au bleu de Gex. Il bénéficie d'une AOC depuis le 30 juillet 1998, qui garantit un lait produit avec des fourrages du Parc naturel régional du Vercors par des vaches abondances, villardes et montbéliardes. Cette AOC a consolidé la position de la race villarde sur la région, alors que celle-ci était menacée d'extinction.

Origines

Originellement fabriqué par des moines, en 1338, le baron de Sassenage en autorisa sa commercialisation. D'autres sources disent que le fromage des montagnes de Sassenage était remis en guise d'impôts au seigneur de Sassenage par les producteurs. C'est un bleu au goût doux et onctueux, qui se trouve aussi bien sur un plateau que dans des recettes de cuisine où il peut développer tout son arôme de noisette.

Caractéristiques

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte persillée, demi-molle et d'un poids moyen de 4 à 4,5 kg, d'un diamètre de 27 à 30 cm, d'une hauteur de 7 à 9 cm qui contient 48% de matière grasse. Il faut 40 litres de lait pour fabriquer un bleu. Trois races laitières montagnardes sont utilisées pour produire ce fromage suivant le cahier des charges de l'AOC : l'abondance, la montbéliarde et la villarde, toutes nourries avec du fourrage exclusivement produit dans le Parc naturel régional du Vercors pendant les mois d'hiver et dans les herbages en été.

Fabrication

Le lait entier est mis en cuve et porté à une température de 35 °C. On ajoute des ferments lactiques et le pénicillium qui provoqueront moisissure et présure. Lorsque le lait se solidifie, on le découpe en petits cubes en expulsant le petit lait en brassant. On remplit ensuite des moules que l'on dépose sur une table d'égouttage. 9 heures après l'empresurage, on les démoule, on les sale et on les entrepose dans une cave entre 7 et 10 °C. Pour prétendre à l'AOC le bleu de Vercors-Sassenage doit être affiné au moins 21 jours. Le 6e et le 12e jour il est piqué avec des aiguilles ce qui permet d'oxygéner le fromage et de faire naître les moisissures^[1].

Production

La production s'élève à 39 tonnes en 1998, dont 21 % en fermier. 171 tonnes en 2006. Une gamme "bio" existe depuis fin 2006 et représente (fin 2007) 10% de la production^[2].

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre après un affinage de 4 semaines, mais il est excellent d'avril à décembre. Il s'accompagne agréablement d'un vin rouge corsé comme les Banyuls et Barsac. Il peut se déguster aussi fondu en « vercouline » l'équivalent de la raclette, en quiche, en sauce sur les viandes ou en cube à l'apéritif.

Notes et références


[1] Fiche INAO http://www.inalo.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3301

[2] *Isère magazine* -février 2008

Liens externes

- Bleu du Vercors-Sassenage sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/rhones-alpes/24/lait-de-vache/1/bleu-du-vercors-sassenage/42>)

Brie de Meaux

brie de Meaux	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Champagne Lorraine et Île-de-France
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	AOC, 1980

Le **brie de Meaux** est un fromage français de la région de la Brie, bénéficiant d'une AOC depuis 1980. Son aire de production s'étend des plaines briardes jusqu'à la Meuse. Son nom vient de la région de la *Brie* et de la commune de *Meaux*.

Description

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 2,8 kg pour un diamètre de 36 à 37 cm. Sa croûte est fine, d'un blanc duveteux et parsemée de taches rouges. Sa pâte est couleur jaune paille, onctueuse et souple mais non coulante.

Histoire

Le brie de Meaux serait originaire de l'abbaye Notre-Dame-de-Jouarre. En 1793, Lavallée fit son éloge :

« Le brie, aimé par les riches et les pauvres, prêchait l'égalité avant qu'on ne l'ait jamais imaginée possible. »

Ce fromage aurait été sacré « roi des fromages » par Talleyrand lors du Congrès de Vienne dont le banquet de clôture eut lieu le 9 juin 1815. Auparavant Talleyrand prétendit qu'aucun fromage ne valait le brie. Metternich, agacé de ne pas voir son « bleu de Bavière » reconnu comme le meilleur décida d'organiser pour le banquet final du Congrès une dégustation des cinquante-deux fromages régionaux que représentaient les participants des différents pays en présence. À la fin de la dégustation, ce fut le prince Metternich lui-même qui proclama le brie « Prince des fromages et premier des desserts ».

A l'origine produit uniquement dans la région autour de Meaux, à partir de 1953, ce territoire s'étend vers l'Est jusqu'à la Meuse.

Il a obtenu l'appellation d'origine contrôlée le 18 août 1980.

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à septembre après un affinage de huit à dix semaines. Sa pâte jaune paille faite à cœur révèle un goût de noisette et une légère odeur de fermentation. Plus il est affiné, plus il est corsé. De nombreux vins peuvent accompagner le brie de Meaux : bourgogne, côtes du Rhône, saint-émilion, pomerol, pinot noir d'Alsace, voire champagne... Certains conseillent plutôt le cidre, de préférence de la même région.

Il entre également dans la confection de nombreuses spécialités culinaires de la région de la Brie : les galettes briardes, les bouchées à la reine au brie de Meaux...

Fabrication

Le territoire de production du brie de Meaux est limité aux départements de Seine-et-Marne, du Loiret, de la Meuse, de l'Aube, de la Marne, de la Haute-Marne et de l'Yonne.

Le brie de Meaux est fabriqué avec du lait cru. Il faut environ 25 litres de lait pour un fromage de 3,5 kg. Le lait fermente en cuve durant seize heures, puis est mis en bassine avec de la présure pour être caillé (le caillage dure une heure). Il est ensuite coupé en petits cubes avec un tranche-caillé. Enfin, il est moulé à la main par fines couches successives à l'aide d'une « pelle à brie », sorte de grande écumoire. La température de



Boîte de Brie de Meaux, Société Rouzaire


la pièce dans laquelle est effectué le moulage doit être portée à 33 °C durant quatre heures, afin de faire évacuer le lactosérum, puis à 24 °C durant six heures et enfin à 19 °C. L'égouttage s'effectue sur des nattes de roseaux. Le lendemain, les fromages sont démoulés puis salés au sel sec : ils restent alors dans la salle de salage durant deux jours. Ensuite, les fromages sont mis dans une salle à 12 °C dans laquelle ils vont commencer à s'affiner. Leur couleur blanche commencera à apparaître. Au bout d'une semaine, les fromages seront mis dans un autre réfrigérateur à 7 °C. Il faut attendre encore trois semaines au minimum mais les bries n'atteignent leur complète maturité qu'au bout de 6 à 8 semaines. Pendant toute la période d'affinage, les fromages sont retournés régulièrement à la main.

Le temps de fabrication du brie de Meaux est de deux mois en tout.

Production

6 774 tonnes en 2003 (-13,4 % depuis 1998) par un producteur fermier et huit laiteries industrielles fournies en lait par 672 producteurs.

Brie de Melun

Brie de Melun	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Île-de-France
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	AOC, 1980

Le **brie de Melun** est un fromage français de la région Île-de-France, bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1980. Bien que l'histoire des fromages de la région reste largement méconnue, il est parfois^[1] considéré comme l'ancêtre de tous les bries^[2].

Il tient son nom de la région de la *Brie* et de la ville de *Melun* en Seine-et-Marne.

Description

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 1,5 kg pour 27 cm de diamètre. Il est moins grand que le brie de Meaux mais plus fort en saveur et en odeur, en particulier lorsqu'il n'est pas de grande qualité : il est alors très salé. Le brie de Melun existe aussi sous la forme de « vieux-brie », ou brie noir. C'est un brie plus sec et de couleur brune qui est encore plus fort et a un goût de paille.

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à septembre après un affinage de 10 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre. On l'accompagne souvent avec du pain de campagne et un vin de Gaillac. Les confréries des deux AOC sont d'ailleurs jumellées^[3]. Il se marie également très bien avec un Bourgogne ou un côtes du Rhône.

C'est également l'ingrédient de base de plusieurs spécialités culinaires régionales de la Brie, dont la *croûte au brie*.

Fabrication

Le brie de Melun doit être produit sur un territoire limité à la Seine-et-Marne, ainsi qu'une partie des départements de l'Yonne et de l'Aube.

Autrefois, la fabrication se faisait uniquement à la ferme. Aujourd'hui, de petites laiteries industrielles ont pris le relais tout en conservant les traditions fermières.

Le brie de Melun a une période de fabrication beaucoup plus longue que les autres bries. Le lait cru fermente en cuve durant 20 heures, puis reste 18 heures en bassine avant d'être caillé, coupé, puis moulé. La température de la pièce dans laquelle est effectué le moulage doit être portée à 33 °C durant quatre heures, afin de faire évacuer le lactosérum, puis à 24 °C durant six heures et enfin à 19 °C. Le lendemain, les fromages sont démoulés puis salés : ils restent alors dans la salle de salage pendant deux jours. Ensuite, les fromages sont mis dans une salle à 12 °C dans laquelle ils vont commencer à s'affiner, leur couleur blanche commencera à apparaître. Au bout d'une semaine, les fromages seront mis dans un autre réfrigérateur à 7 °C pendant encore au mois trois semaines pour qu'ils atteignent leur maturation.

La période de fabrication du brie de Melun dure trois mois en tout.

Production

En 2008, la production commercialisée a atteint 213 tonnes. Elle concerne 30 producteurs de lait, 3 fabricants industriels et 2 fabricants fermiers, 2 affineurs exclusifs^[4]. En 2003, elle s'élevait à 231 tonnes (-14,3 % depuis 1998).

Notes et références

[1] Le brie de Melun in *Chambre d'agriculture de Champagne-Ardenne* (<http://www.champagric.fr/Brie-de-Melun>)

[2] Un brie ou des bries in *Seine-et-Marne evous* (<http://seine-et-marne.evous.fr/Un-brie-ou-des-bries,203.html>)

[3] <http://www.evous.fr/Confrerie-du-Brie-de-Melun-des,1109216.html>

[4] Chambre régionale d'agriculture de Champagne-Ardenne, Le Brie de Melun (<http://www.champagric.fr/Brie-de-Melun>), page consultée le 30 janvier 2010.


Articles connexes

- Brie fermier
- Brie de Meaux
- Brie de Nangis
- Liste des fromages français en AOC

Liens externes

- **(fr)** Le brie de Melun sur le site des fromages AOP (<http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/thierache---brie/11/lait-de-vache/1/brie-de-melun/20>)
- **(fr)** Site de la *Maison du Lait* (<http://www.maison-du-lait.com/prodlait/AOC/Melun.html>)
- **(fr)** Site de *France fromage* (http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=12)
- **(fr)** Confrérie du *Brie de Melun* (<http://conf.briemelun.free.fr/>)
- **(fr)** Portail du département *Seine-et-Marne* (<http://www.la-seine-et-marne.com/recettes/brie-melun.html>)

Brique (fromage)

Brique	
	
Brique du Forez	
Pays d'origine	France
Région, ville	Puy-en-Velay
Lait de	vache, chèvre ou brebis
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	-

Les **briques** sont une « famille » de fromages français, fabriqués du côté du Puy-en-Velay, Ce sont des fromages à base de lait de brebis, de chèvre ou de vache, à pâte molle à croûte fleurie.

Brique Brebis

C'est un petit fromage à base de lait de brebis, d'un poids moyen de 200 grammes.

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à août après un affinage de 20 jours, mais il est aussi excellent de janvier à octobre.

Brique Chèvre

C'est un petit fromage à base de lait de chèvre, d'un poids moyen de 200 grammes. Tel que la *brique du Forez* (voir image) ou le *chèvreton* dans le Livradois.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre après un affinage de 20 jours, mais il est aussi excellent en avril et en octobre. Chèvre doux quand il est jeune, il prend de l'acidité et du caractère avec l'âge.

Brique de Pays

C'est un petit fromage à base de lait de vache, d'un poids moyen de 250 grammes.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à août après un affinage de 20 jours, mais il est aussi excellent de mars à novembre.

Brocciu

Brocciu corse ou Brocciu	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Corse
Lait de	Brebis / Chèvre
Pâte	fraîche
Appellation, depuis	AOC, 1998

Le **Brocciu corse**, ou **Brocciu** ou **Brucciu**^[1] (prononcer *brotsch'iou*), est un fromage français de la région Corse, bénéficiant d'une AOC depuis juin 1998.

C'est un fromage à base de lait de brebis ou de lait de chèvre à pâte fraîche, d'un poids variant de 250 g à 3 kg. Il est très apprécié des Corses qui le désignent comme leur « fromage national ». « Qui n'en a pas goûté ne connaît pas l'Île » écrivait déjà Émile Bergerat à la fin du XIX^e siècle.

Fabrication

Le **brocciu** est fabriqué à partir de petit lait (lactosérum) auquel on ajoute du lait entier dans une proportion variant de 25 à 35 % et du sel.

Le petit-lait est recueilli lors de la fabrication du fromage qui est issu de lait caillé avec de la présure. Après ajout de lait entier aux proportions ci-dessus et de sel, il est chauffé. Le produit en résultant est récupéré avec une écumoire puis est versé dans des paniers en osier ou des faisselles en plastique. Aujourd'hui, l'osier n'est plus utilisé car ne répondant plus aux normes européennes.

Dégustation

Produit noble, riche, identitaire, le brocciu se retrouve dans de nombreux plats corses. Mais il peut également être dégusté nature. Sa période de dégustation optimale s'étale de novembre à juin. Il est généralement consommé en fin de repas (sucré avec une goutte d'eau-de-vie).



Fabrication du brocciu - Fiera di U Casgiu 2005
Venaco

Production

La filière Brocciu a obtenu en 1998 une AOC Brocciu. En même temps en est issu un Syndicat interprofessionnel de défense et de promotion de l'AOC Brocciu.

Pour la saison 2001-2002 la production était de 485 tonnes, dont un peu moins de 85 tonnes de production fermière^[2].

Commercialisation

Il est vendu soit frais, dans une faisselle en plastique, soit affiné, pendant au moins 21 jours et jusqu'à plusieurs mois, sous le nom de **Brocciu passu**.

Tous les ans, il est l'un des produits phares à la Foire du Fromage (*Fiera di U Casgiu*) de Venaco.

Le brocciu ne peut être vendu sous cette appellation qu'en période d'allaitement des brebis et chèvres.

Produits dérivés

Le brocciu entre dans la composition de nombreux plats corses : pulenda, omelette, cannelloni, légumes farcis....

Il est aussi à la base de nombreuses pâtisseries :

- frittelle et manfare ou manfarone di brocciu, (beignets au brocciu),
- migliacciu (pâte levée de farine de blé, avec oeufs et fromage frais ou brocciu),
- fiadone un dessert traditionnel des Bastiais,
- imbrucciate pâtisserie ajaccienne et
- falculelle spécialité cortenaise.



Brocciu passu

Notes et références

- [1] Dictionnaire en ligne INFCOR de l'ADECEC Corse-français et français-corse (<http://gbatti-alinguacorsa.pagesperso-orange.fr/dicoenligne.htm>)
- [2] Service Presse INRA, « Le Brocciu corse : rôle de l'INRA dans l'accompagnement de l'Appellation d'origine contrôlée (http://www.inra.fr/presse/le_brocciu_corse_role_de_l_inra_dans_l_accompagnement_de_l_appellation_d_origine_controlee__1) », 27/01/2004

Camembert (fromage)

Camembert	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Normandie
Lait de	vache majoritairement
Pâte	molle à croûte fleurie

Le **camembert** est un fromage industriel français à pâte molle à croûte fleurie. Fromage parmi les plus consommés en France, il est devenu, avec la baguette de pain et le béret, le symbole de la France pour les étrangers.

Au lait de vache, il peut aussi être au lait de chèvre ou issu d'un mélange des deux laits. Le suivi de la recette d'élaboration originelle de ce fromage est garanti uniquement par les laiteries qui respectent le cahier des charges de l'AOC camembert de Normandie ce qui les démarque de la simple appellation libre « camembert ».

Origine historique

Depuis sa création au XVIII^e siècle; il est devenu une référence.

Marie Harel

L'histoire du fromage commence par une légende. En octobre 1790, Marie Harel, une habitante de Camembert, aurait aidé un prêtre réfractaire à échapper aux républicains. Ce curé, originaire de Brie l'aurait alors remerciée en lui révélant le secret de fabrication du fromage briard^[1].

Hors cette belle histoire, il existait des fromages dans cette région bien avant la naissance de cette célèbre Normande en 1761. En 1554 et 1569, le fromage du pays d'Auge est cité. En 1708, Thomas Corneille évoque le fromage de Camembert dans un traité de géographie^[1].

Ce fromage frais était un lait caillé écrémé et égouté. Selon Pierre Androuët, ce caillé a été transformé par le secret de fabrication du fromage de brie et son essor économique est lié à la proximité de stations balnéaires à la mode : le fromage trouva là une clientèle de touristes qui le fit découvrir à Paris^[2].

Fabrication

Le lait est réchauffé à environ 37 °C puisensemencé en levain (bactéries lactiques) avant d'être emprésuré. La coagulation prend environ 3/4 d'heure. Le fromage caillé est tranché en petits cubes, à l'aide d'un tranche-caillé. (sorte de grille à fils coupeurs) Laissé au repos, il laisse le lactosérum remonter à la surface. Il est soutiré par le fromager avant que le caillé soit mis en moule. Là, l'égouttage se poursuit et le moule donne sa forme circulaire au fromage. Le fromage est retourné à plusieurs reprises pour être égoutté uniformémentDu lait au camembert artisanal^[3]. Consulté le 21 juin 2010 .

Une fois formé, le fromage est déplacé vers le hâloir où commence l'affinage. La température et l'hygrométrie sont régulées afin de mettre les ferments lactiques dans les meilleures conditions de développement. Au bout de quelques jours, apparaît un feutrage blanc, le pénicillium^[4] .

Image du fromage

Symbole de son aura auprès du consommateur, il existe des collectionneurs de boîtes de camembert, les tyrosémiophiles. Avec la baguette de pain il est un symbole international de la France^[5] .

Sources

Bibliographie


- P. Boisard, *Le camembert, mythe national*, calmann-Lévy, 1992

Références

- [1] Histoire du fromage (<http://www.camembert-france.com/histcf.html>), Association Défense Respect et Intégrité de Camembert, 2007. Consulté le 21 juin 2010
- [2] Gérard Roger-Gervais, « L'esprit du camembert (http://books.google.fr/books?id=uWsMAQAAIAAJ&pg=PA13&dq=camembert+symbole&hl=fr&ei=yOMnTNi5N5G7jAeFwtiGAQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=2&ved=0CDMQ6AEwAQ#v=onepage&q=camembert+symbole&f=false) » sur *Google livres*, Cheminements, 2005, (ISBN 2844783790), p. 13 (préface). Consulté le 28 juin 2010
- [3] <http://www.ac-nancy-metz.fr/enseign/svt/ressourc/regional/lait/camembert.html>
- [4] Les secrets de fabrication (<http://www.lepetit.fr/tradition-ancienne.htm>), Camembert « Lepetit ». Consulté le 21 juin 2010
- [5] Isabelle Cernetic, Marie-Sophie de Sairigné, Collectif, Charlotte Rousselle, Céline Dutheil, « Le Petit Futé Normandie (http://books.google.fr/books?id=rgsJibFYAzMC&pg=PA409&dq=camembert+symbole&hl=fr&ei=0jUoTNnqKMTKjAf62Z2OAQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CC0Q6AEwADgK#v=onepage&q=camembert+symbole&f=false) » sur *Google livres*, Nouvelles éditions de l'université, (ISBN 2746923912), p. 409. Consulté le 28 juin 2010

Cancoillotte

Cancoillotte



Pays d'origine	France
Région, ville	Franche-Comté
Lait de	vache
Pâte	fondue
Appellation, depuis	-

La **cancoillotte** ou *cancoyotte* est un fromage français fabriqué principalement en Franche-Comté — mais également en Lorraine et au Luxembourg (où elle est appelée également *kachkéis*) — obtenu à partir de lait écrémé caillé. C'est un fromage typique de la gastronomie franc-comtoise, également surnommé familièrement « la Colle » en raison de son aspect^[1]. Elle est également réputée pour son goût et son odeur très prononcés qui peuvent intimider des dégustateurs potentiels^{[1],[2]}.

Présentation

La cancoillotte est un fromage semi-liquide à l'état de repos à base de lait de vache, à pâte fondue (le metton), conditionné en pots de 200 à 500 grammes.

Le nom, attesté depuis la fin du XIX^e siècle, provient de la *coille*, dérivé franc-comtois du verbe cailler, et désigne donc le petit lait obtenu après extraction de la crème dans le lait, ce qui en fait un fromage très pauvre en matières grasses (de l'ordre de 5 %).

Vendue en Franche-Comté sous forme de grumeaux, elle est fondue à feu doux dans un peu d'eau ou de lait avant d'ajouter du sel. Elle peut être agrémentée d'ail, d'échalote, de vin blanc ou de beurre.

En France, on la trouve souvent déjà fondue dans les supermarchés, surtout dans l'Est de la France, ainsi que chez les crémiers locaux à demeure ou sur certains marchés, comme ceux de Vesoul, Besançon ou Mailley-et-Chazelot. Depuis quelques mois elle est disponible en bouteille conçue par La Belle Etoile.

Plus rarement, elle est conditionnée sous forme de conserves ; ce mode de conditionnement n'a pour objet que de permettre sa longue conservation ceux qui la consomment loin des zones de production.

Légende

Dans *la Haute-Saône culinaire*, Jean-Marie Garnier écrit que la cancoillotte serait apparue il y a plus de 2000 ans alors que la région s'appelait encore la Séquanie. Elle est née dans une ferme d'Oyrières en Haute-Saône (certainement la ferme Guerret) au cours du XVI^e siècle. Devant cette certitude, on en est réduit à supposer que la recette s'est formée progressivement pour ne pas avoir à jeter du lait trop rapidement caillé.

Pour les Luxembourgeois, elle aurait été apportée par les Espagnols lors de leur occupation du Luxembourg. Ce fromage possède un aspect si coulant que certains Luxembourgeois aiment dire qu'il leur sert à fixer les papiers peints de leur maison.

Il n'en demeure pas moins qu'historiquement les premières apparitions de la cancoillotte se font en Franche-comté, plus précisément dans le Haut-Jura ^[réf. souhaitée].

Dégustation

La cancoillotte se déguste toute l'année et peut se manger chaude ou froide. Elle peut être consommée chaude (fondante donc) sur des pommes de terre avec une saucisse de Morteau (autre spécialité typiquement franc-comtoise). On la trouve en pot, nature, au beurre, aromatisée à l'ail ou au vin jaune, etc.

La cancoillotte nature et à l'ail ont chacune leurs partisans. Les variantes au vin, au cumin ou autres sont des créations commerciales plus récentes et sont assez décriées par les puristes.

Au Luxembourg, les tartines de *Kachkéis* sont souvent consommées avec de la moutarde lors du petit-déjeuner.

Valeurs nutritionnelles

- Lipides : 3,8 %
- Protides : 18,3 %
- Chlorure de sodium : 2 %
- Glucides : 0 %
- Cholestérol : 0,01 %
- Calories : 107 calories pour 100 g

Notes et références

[1] « C'est la can-cancoillotte

Le mets de notre pays

Son odeur nous ravigote

Son aspect ragaillardit

Ça vous colle aux quenottes

Chaque Comtois vous dira


Rien au monde ne décol'ra

La Can-coi-llo-te », chanson populaire de Jean Javet. GoogleBook (http://books.google.fr/books?id=0wogdhta9RwC&pg=PT275&dq=odeur+cancoillotte&hl=fr&ei=xFh_TK_XPJeXON_4iIcO&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=6&ved=0CEUQ6AEwBQ#v=onepage&q=odeur+cancoillotte&f=false).

[2] Jean-Robert Pitte, Xavier de Planhol, « Géographie historique et culturelle de l'Europe », Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1995, p. 416. (ISBN 2-84050-042-6), Googlebook (http://books.google.fr/books?id=T5pymJ1BnxIC&pg=PA416&dq=odeur+cancoillotte&hl=fr&ei=xFh_TK_XPJeXON_4iIcO&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=5&ved=0CD8Q6AEwBA#v=onepage&q=odeur+cancoillotte&f=false).

- Jean-Marie Garnier, *La Haute-Saône culinaire*.

Cantal (fromage)

AOP cantal (jeune, vieux, entre-deux)	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Auvergne, Cantal
Lait de	vache
Pâte	pressée non cuite
Appellation, depuis	1956

Le **cantal** est un fromage français à pâte pressée en fourme (forme de cylindre haut pour ce fromage), non cuite originaire du Massif central fabriqué à partir de lait cru de vache ou pasteurisé.

Le cantal en chiffres

- Appellations d'Origine Controlée depuis 1956.
- 18 000 tonnes de fromages fabriqué par an
- 2 200 producteurs de lait sur l'aire d'appellation
- 90 producteurs fermiers
- 23 collecteurs de lait
- 17 ateliers de transformation coopératives ou privés
- 24 affineurs
- 10 litres de lait pour obtenir 1 kg de cantal
- un fromage de 35 à 45 kg
- 33h pour fabriquer un Cantal
- 2007 nouveau décret

Le territoire

Portant le même nom que le département, officiellement dès 1298, il symbolise la Haute-Auvergne où il puise son origine, ses secrets de fabrication, son caractère et son goût.

Ce fromage marque de son empreinte l'ensemble du paysage, des drailles de l'Aubrac, aux pâtures du Cézallier.

Comme ses congénères des zones de montagne, le cantal fait partie de ces fromages qui s'affinent en cave durant de long mois avant d'offrir le meilleur de lui même.

L'histoire

Les premiers écrits de Pline

De nombreuses références historiques établissent la très longue histoire du cantal. Pline l'Ancien, dans le livre XI de son *Histoire naturelle* note que le fromage le plus estimé à Rome était celui du « Pays de Gabalès et du Gévaudan ». Au VI^e siècle, Grégoire de Tours dans son *Histoire de France* signale que les toiles à fromage étaient lavées dans le lac de Sailhens et parle de « formes » devenues plus tard « fourmes ».

Diderot

Au XVIII^e siècle, l'Encyclopédie d'Alembert et de Diderot décrit la fabrication du cantal, illustrée par une planche gravée où figurent tous les instruments nécessaires à cette fabrication.

Émile Duclaux

Les techniques ont évolué entre 1890 et 1900. Émile Duclaux, disciple de Pasteur, qui possédait une propriété à Marmanhac (Cantal) a largement contribué au développement de l'économie fromagère du Cantal en décrivant la fabrication du cantal dans un traité resté célèbre, daté de 1893, intitulé *Principe de laiterie*. Les premières laiteries industrielles ne virent le jour qu'en 1910. Le 17 mai 1956, le cantal se voit décerner ses lettres de noblesse par un jugement du Tribunal Civil de Saint-Flour qui consacre l'Appellation d'Origine Contrôlée cantal ou fourme de cantal en application de la loi du 6 mai 1919.

À cette époque, 1 500 producteurs fermiers fabriquaient 8 000 tonnes de cantal. En suivant les évolutions du monde agricole, d'une fabrication fermière, la production s'est regroupée dans les coopératives puis au milieu du XX^e siècle sont apparues les productions plus « industrielles » concentrant de gros tonnages. Ce type de transformation n'est toutefois pas incompatible avec le monde coopératif qui représente à ce jour environ 75% du volume global.

L'élevage

La zone de production de lait communément appelée le « Pays vert » s'étend sur près de 600 000 hectares au cœur de l'Auvergne. L'eau jaillit de toutes parts, la nature des sols, riches en acides phosphoriques, en potasse et en magnésie favorisent la pousse de l'herbe.

Tout entière dominée par le massif des volcans et dotée d'une flore riche et originale, la zone de production offre aux éleveurs les conditions idéales pour produire un lait de qualité.

Les éleveurs ont su, au fil des siècles, mener leurs troupeaux pour s'adapter à la vie et au climat des monts d'Auvergne.

Aujourd'hui à travers le nouveau décret AOC cantal, ils s'engagent à respecter ces critères patrimoniaux.

L'élevage extensif, l'obligation de pâturage dès que les conditions le permettent et l'optimisation des prairies en sont les points forts.

Fabrication

Le cantal est un fromage au lait de vache à pâte pressée et non cuite. Les fromages cantal ou fourme cantal se présentent sous la forme caractéristique d'un cylindre d'un poids de 35 à 45 kilogrammes, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 36 à 42 centimètres. Pour obtenir l'appellation cantal, les fourmes doivent afficher un minimum de 30 jours d'affinage. Il s'agit alors d'un cantal dit « jeune ». On trouve également deux autres catégories de cantal affiné, « l'entre-deux » et le « vieux ».

La fabrication d'un cantal nécessite 33 heures ; les différentes étapes de la fabrication sont :

- emprésurage/coagulation : température du lait entre 30 et 34 °C ;

- découpage et brassage : jusqu'à obtention d'un grain de caillé d'une taille comprise entre un grain de blé et un grain de maïs ;
- égouttage, premier pressage : passage du caillé au presse-tome pour obtenir la tome ;
- maturation tome : durée dix heures minimum ;
- broyage/salage : temps d'attente de une heure au minimum ;
- moulage : en couches successives avec tassage manuel ou mécanique ;
- deuxième pressage : temps minimum douze heures pour un petit cantal, 18h pour un cantal avec un pressage progressif ;
- démoulage : départ pour l'affinage.

Le schéma de fabrication détermine la « recette type ». Toutefois, chaque fromager, au-delà de ses compétences techniques et technologiques, va apporter sa sensibilité, son ressenti face à ce lait, matière vivante, sa touche personnelle pour fabriquer *son* cantal.

L'affinage

Le fromage sort de la fromagerie pour entrer dans la cave d'affinage. Il y restera au strict minimum 30 jours pour obtenir le droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée mais aussi et surtout pour avoir le temps de commencer à acquérir sa texture si particulière et à exprimer toutes ses saveurs.

Le maître affineur sera à son service pour lui apporter toute l'attention et les soins nécessaires à son expression.

Pour cela, il va le retourner régulièrement, le frotter, contrôler son vieillissement dans des caves dont la température est comprise entre 6 et 12 °C et l'hygrométrie jamais inférieure à 95%.

Au fil des mois, la pâte, ferme, de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages les plus jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés. Elle est enrobée d'une croûte évolutive : d'abord de couleur gris-blanc puis dorée et enfin brune pouvant être parsemée de boutons de couleur ocre à brune.

Le goût, lactique, qui peut être légèrement acidulé en début d'affinage, va s'enrichir au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

- Cantal jeune : 30 à 60 jours
- Cantal entre-deux : 90 à 210 jours
- Cantal vieux : 240 jours minimum

Chabichou

Chabichou	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	région Poitou-Charentes
Lait de	chèvre
Appellation, depuis	1990

Le **chabichou** est un fromage au lait de chèvre entier, à pâte molle.

Il a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône, dite « bonde », de six centimètres de hauteur et de cinq à six centimètres de diamètre.


Sa croûte fine, originellement blanche, devient progressivement gris-bleu. Avec l'âge, elle fonce, devient parfois cassante et peut se couvrir de taches de moisissures jaunes, bleues ou rouges.

Sa pâte est blanche, ferme mais souple. Elle devient légèrement friable en vieillissant, sans perdre ses qualités gustatives.

Historique

La légende du Chabichou remonte à 732, lors de la défaite des Sarrasins dans la région, au VIII^e siècle, après la bataille de Poitiers. Beaucoup d'entre eux ont quitté ces terres mais quelques-uns s'y installèrent avec leur famille et, notamment, leur troupeau de chèvres. Le pays convenait tout à fait à la « vache du pauvre », car les pâturages étaient de qualité. On fit alors un fromage nommé *cheblis* (« chèvre », en arabe), qui deviendra par la suite « chabichou ». Toutefois, la domestication de la chèvre dans cette région est supposée antérieure à la colonisation romaine.

Chaource (fromage)

Chaource	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Chaource & Saligny
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	1970

Le **Chaource** est un fromage français, fabriqué en Bourgogne et en Champagne-Ardenne, originaire de la ville de Chaource dans l'Aube. C'est un fromage au lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie, salé au sel sec, d'un poids de 250 ou de 450 grammes.

Ce fromage bénéficie d'une AOC depuis 1970, et depuis 2009, il est enregistré comme AOP.

Histoire

Le chaource est un fromage très ancien. Une légende lui prête une origine monastique, à l'abbaye de Pontigny, les moines ayant ensuite enseigné aux paysannes des alentours leur secret de fabrication^[1]. Les premières traces écrites de l'existence locale d'une fabrication fromagère datent du XIV^e siècle. Marguerite de Bourgogne l'appréciait beaucoup et l'exigeait à sa table^[1]. Il fut présenté à Charles IV le Bel lors de son passage à Chaource^[2].

Au début du XIX^e siècle, les fermières fabriquaient pour la consommation familiale un *fromage de Chaource* dont le surplus était vendu sur le marché de Troyes^[1].

Le chaource bénéficie de la protection d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1970^[3]. Il a obtenu une Appellation d'origine protégée (équivalent européen) en 1996.

Terroir d'appellation

Aire géographique

La zone de production du chaource s'étend sur les deux départements de l'Aube et de l'Yonne^[4].

Dans l'Aube, il s'agit des communes suivantes Aix-en-Othe, Arrelles, Assenay, Auxon, Avirey-Lingey, Avreuil, Bagneux-la-Fosse, Balnot-la-Grange, Balnot-sur-Laignes, Bar-sur-Seine, Barberey-Saint-Sulpice, Bernon, Bérulle, Les Bordes-Aumont, Bouilly, Bourguignons, Bragelogne-Beauvoir, Bréviandes, Briel-sur-Barse, Buchères, Buxeuil, Celles-sur-Ource, Chamoy, Channes, Chaource, La Chapelle-Saint-Luc, Chappes, Chaserey, Chauffour-lès-Bailly, Chesley, Chessy-les-Prés, Cormost, Coursan-en-Othe, Courtaault, Courtenot, Courteron, Coussegrey, Creney-près-Troyes, Crésantignes, Les Croûtes, Cussangy, Davrey, Eaux-Puiseaux, Ervy-le-Châtel, Étourvy, Fays-la-Chapelle, Fouchères, Fralignes, Les Granges, Gyé-sur-Seine, Isle-Aumont, Javernant, Jeugny, Jully-sur-Sarce, Lagesse, Laines-aux-Bois, Lantages, Lavau, Lignièrès, Lirey, La Loge-Pomblin, Les Loges-Margueron, Longeville-sur-Mogne, Machy, Maisons-lès-Chaource, Maraye-en-Othe, Marolles-lès-Bailly, Marolles-sous-Lignièrès, Maupas, Mergey, Merrey-sur-Arce, Metz-Robert, Montceaux-lès-Vaudes, Montfey,

Montigny-les-Monts, Moussey, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, Nogent-en-Othe, Paisy-Cosdon, Pargues, Le Pavillon-Sainte-Julie, Payns, Plaines-Saint-Lange, Poligny, Polisot, Polisy, Pont-Sainte-Marie, Praslin, Prusy, Racines, Les Riceys, Rigny-le-Ferron, Roncenay, Rosières-près-Troyes, Rumilly-lès-Vaudes, Saint-André-les-Vergers, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Benoît-sur-Seine, Saint-Germain, Saint-Jean-de-Bonneval, Saint-Julien-les-Villas, Saint-Léger-près-Troyes, Saint-Lyé, Saint-Mards-en-Othe, Saint-Parres-aux-Tertres, Saint-Parres-lès-Vaudes, Saint-Phal, Saint-Pouange, Saint-Thibault, Sainte-Maure, Sommeval, Souigny, Troyes, Turgy, Vailly, Vallières, Vanlay, Vaudes, La Vendue-Mignot, Villacerf, Ville-sur-Arce, Villechétif, Villeloup, Villemereuil, Villemoiron-en-Othe, Villemorien, Villemoyenne, Villeneuve-au-chemin, Villery, Villiers-le-Bois, Villiers-sous-Praslin, Villy-en-Trodes, Villy-le-Bois, Villy-le-Maréchal, Virey-sous-Bar, Vosnon, Vougrey, Vulaines^[4]. **Dans l'Yonne, il s'agit des communes suivantes** Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, Arces-Dilo, Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Arthonnay, Bagneux, Baon, Bernouil, Béru, Beugnon, Boeurs-en-Othe, Butteaux, Carisey, Cérilly, Cerisiers, Chassignelles, Cheney, Chigy, Les Clérimois, Collan, Coulours, Cruzy-le-Châtel, Cry, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Flacy, Fleys, Flogny-la-Chapelle, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Fulvy, Gigny, Gland, Jully, Junay, Lailly, Lasso, Lézennes, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Mélisey, Molosmes, Neuvy-Sautour, Noé, Nuits, Pacy-sur-Armançon, Percy, Perrigny-sur-Armançon, Pimelles, La Postolle, Quincerot, Ravières, Roffey, Rugny, Saint-Clément, Saint-Martin-sur-Armançon, Saligny, Sambourg, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Sens, Serrigny, Les Sièges, Sormery, Soucy, Soumaintrain, Stigny, Tanlay, Theil-sur-Vanne, Thorey, Thorigny-sur-Oreuse, Tisse, Tonnerre, Trichey, Tronchoy, Vareilles, Vaudeurs, Vaumort, Vézannes, Vézennes, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-les-Hauts, Villiers-Louis, Villiers-Vineux, Villon, Vireaux, Viviers, Voisines et Yrouerre^[4].

Production laitière

La zone de production est constituée de sols argilo-calcaire imperméables. Ils donnent une abondance de ruisseaux et de sources^[4]. L'humidité naturelle du lieu favorise la pousse de l'herbe, l'Armanche et ses affluents drainent le surplus d'eau. La richesse de la flore des pâturages naturels confère au lait et donc au fromage, une saveur délicate^[1]. L'élevage bovin laitier y est pratiqué depuis très longtemps et la transformation fromagère valorise bien cet élevage. Le fromage est exclusivement issu de lait de vache^[4].

L'origine raciale des vaches n'est pas précisée dans le cahier des charges de l'appellation^[5]. La majorité des troupeaux est constitué de vaches prim'holstein.



Le chaource est un fromage au lait de vache

Fabrication du fromage

A son arrivée à l'atelier de fabrication, le lait reçoit une dose de présure. Après au moins douze heures de coagulation^[4], le lait devient caillé. Le caillé est déposé dans des moules cylindriques troués et sans fond. Le lactosérum s'écoule naturellement et le caillé se tasse. Lorsque le caillé est assez égoutté pour ne pas s'effriter, il est démoulé et salé, au sel sec ou par bain en saumure^[6].

Pour l'affinage, le fromage est mis à sécher en cave régulée en température et hygrométrie sur des paillons. Durant l'affinage qui dure au moins quatorze jours^[5], le fromage se couvre d'un feutrage blanc qui forme une fine croûte. Il existe deux formats. Le grand fromage est fabriqué dans des moules de dimension entre 110 et 115 mm de diamètre pour un poids représentant 180 grammes de matière sèche. Le petit format est fait dans des moules de 85-90 mm de diamètre pour un poids de 100 grammes de matière sèche^[5].

Étiquetage

L'étiquette doit comporter les mentions *chaource* et *appellation d'origine contrôlée* et peut comporter la marque commerciale de la fromagerie artisanale ou fermière. Les autres mentions sont interdites^[5].

Le fromage

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale de juillet à octobre après un affinage de 4 à 5 semaines, mais il est aussi excellent toute l'année.

Production

La production de chaource est passée de 1080 tonnes en 1983-84 à 1117 tonnes en 1988, puis 1951 tonnes en 1998 et 2446 tonnes en 2007^[3]. 2 441 tonnes en 2008.^[réf. nécessaire]

En 2009, il y a 90 exploitations laitières. La transformation concerne trois fromageries industrielles et une artisanale, trois ateliers fermiers et deux affineurs^[3].

Sources



Chaource très affiné. A ce stade d'évolution, le fromage ne correspond plus aux caractères organoleptiques qu'on peut en attendre

Références

- [1] Histoire du chaource (<http://www.fromageriedemussy.com/>) sur le site *fromageriedemussy.com*, consulté le 7 février 2010.
- [2] <http://www.cniel.com/prodlait/AOC/Chaource.html#terroir>
- [3] Les tourelles, dix ans de chaource fermier au lait cru (http://www.liberation-champagne.fr/index.php/cms/13/article/231998/Les_Tourelles_dix/), article du 5 janvier 2009 du journal Libération Champagne, sur le site *liberation-champagne.fr*, consulté le 7 février 2010.
- [4] Fiche de l'OAC chaource (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3274) sur le site *inao.gouv.fr*, consultée le 7 février 2010.
- [5] Décret d'appellation chaource (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=1519) sur le site *inao.gouv.fr*, consulté le 7 février 2010
- [6] Fabrication du chaource (<http://tout1fromage.canalblog.com/archives/2008/06/23/9578812.html>) sur le site *tout1fromage.canalblog.com*, consulté le 7 février 2010.

Articles connexes

- Fromages à pâte molle à croûte fleurie
- Fromage au lait de vache
- Liste des AOC laitières

Liens externes

- Chaource sur le site AOP (<http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/accueil>)
- Les fromageries d'Armançon (<http://www.fromagerie-auxon.fr/>) (**fr+en**)
- Spécialités (<http://www.chaource.fr/pages/speciali.php/>)
- Chaource fermier (http://www.liberation-champagne.fr/index.php/cms/13/article/231998/Les_Tourelles_dix/)

Chevrotin

Chevrotin	
(pas de photo)	
Pays d'origine	France
Région, ville	Savoie
Lait de	chèvre
Pâte	à croûte fleurie
Appellation, depuis	mai 2002

Le **chevrotin** est une appellation fromagère française de la région de Savoie. Il bénéficie d'une AOC depuis mai 2002.

Ce fromage est élaboré depuis le XVII^e siècle dans les massifs préalpins du Chablais, des Bauges et des Aravis, dans lesquelles on trouve des endroits avec des contraintes naturelles difficiles : relief escarpé, climat humide, sol calcaire avec une végétation spécifique dont seules les chèvres savoyardes peuvent se nourrir, car elles sont aussi à l'aise que les chamois dans les pentes abruptes.

C'est un fromage à base de lait cru de chèvre, entier et lavé, à croûte fleurie, d'un poids moyen de 300 grammes, avec une sa fine croûte blanche rosée.

Sa période de production s'étale de mai à septembre après un affinage de 5 semaines.

Liens externes

- Chevrotin sur le site des fromages AOP ^[1]

Références

[1] <http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/savoie/16/lait-de-chevre/2/chevrotin/43>

Comté (fromage)

Comté	
	
Pays d'origine	 France
Région, ville	 Franche-Comté
Lait de	vache
Pâte	Pressée cuite
Appellation, depuis	(AOC 1958)

Le **comté** est un fromage français AOC depuis 1958 principalement produit en Franche-Comté. Son aire de production s'étend sur les départements du Jura, du Doubs et l'est de l'Ain, ainsi que des communes de Saône-et-Loire et de Haute-Savoie.

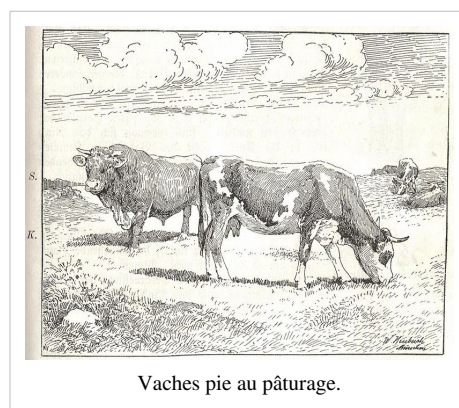
C'est un fromage de lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il se présente en grandes meules de 65 cm de diamètre et d'une masse moyenne de 40 kg. Il faut environ 450 litres de lait pour produire une seule meule de comté.

Avec 45000 tonnes^[1], le comté est la première AOC fromagère française en tonnage.

Historique

Moyen Âge

Le comté (ou gruyère de comté) est né en des temps où la rudesse des longs hivers obligeait les hommes à penser collectivement leur subsistance ; en premier lieu, il convenait de pouvoir stocker le lait abondant en été afin d'en avoir profit durant l'hiver. La fabrication de grands fromages secs et durs permettait également de pouvoir les faire voyager plus facilement et de les vendre. Pour cette production, 500 litres de lait sont nécessaires. C'est cette raison qui poussa les producteurs de lait à se fédérer. Il fallait en effet le lait de plusieurs troupeaux pour faire un seul fromage. Mettant en commun leur produit pour le faire fructifier, ces coopératives prirent le nom de fruitières^[2]. Les valeurs de solidarité véhiculées par ces fruitières ont survécu à huit siècles de production.



Vaches pie au pâturage.

La fabrication de grands fromages est attestée dès les XII^e et XIII^e siècles dans des *fructeries*^[1]. Dès 1264 – 1280, une production fromagère est signalée à Déservillers et Levier ; ce fromage est appelé *vachelin*, par opposition au fromage *chevrotin* élaboré avec du lait de chèvre. En 1380, des fromages de grande taille confirment l'importance des fruitières sans lesquelles la quantité de lait nécessaire ne pourrait être réunie. La fabrication du comté actuel dérive de la recette du gruyère et a été introduite vers le début du XVIII^e siècle en Franche-Comté, comme dans le Jura vaudois, par des fromagers originaires de la Gruyère.

Renaissance et époque moderne

À la fin du XVI^e siècle, des rouliers partent à l'automne livrer le surplus de fromage notamment vers Lyon. Lors de la guerre de Dix Ans, la Franche-Comté se dépeuple (massacres, épidémie de peste, fuite vers la Suisse...). Vers 1678, le retour des expatriés accompagnés de Suisses apporte l'usage de la cailllette de veau pour faire cailler le lait. Auparavant, le caillage devait se faire à l'aide de plantes ou de lactosérum.

Au XVIII^e siècle, la demande fait augmenter la production. Des fruitières sont donc ouvertes dans les zones moins montagneuses. Leur nombre s'élève à 700^[2].

Époque contemporaine

Au cours du XIX^e siècle, l'avènement du chemin de fer permet de vendre à de plus grandes distances, tandis que le prix du blé chute à cause de l'arrivée de blés de la plaine. Ces deux phénomènes favorisent la mise en valeur des herbages. À la fin du siècle, près de 1800 fruitières produisent du *gruyère de comté*. À cette époque de grands changements sont mis en place. Les bâtiments de transformation sont modernisés, avec des outils de production performants. Ces investissements créent des regroupements et en 1914, il ne reste que 500 fruitières. Durant la première guerre mondiale, les hommes mobilisés sont remplacés par des Suisses^[2].



Le développement du chemin de fer va accompagner celui du fromage.

Durant le XX^e siècle, la production continue sa modernisation et les regroupements se poursuivent. En 2005, 175 transformateurs se partageaient la production : 138 coopératives et 37 industriels^[1].

En janvier 1958, le comté est le premier fromage français à recevoir une appellation d'origine contrôlée (AOC). Cette appellation garantit le respect d'un ensemble de critères concernant les procédés traditionnels d'élevage, de fabrication et d'affinage. Ces critères se durciront progressivement (décrets du 14 janvier 1958, du 17 juillet 1958, du 30 mars 1976, du 7 décembre 1979, du 29 décembre 1986, du 30 décembre 1998, du 11 mai 2007).

Le terroir d'appellation

Décret d'appellation d'origine contrôlée

L'appellation d'origine contrôlée comté est régie par un décret dont la dernière version date du 11 mai 2007^[3]. Ce texte réglementaire est une règle commune que se sont imposés les producteurs de comté. Ces règles reprennent des usages anciens qui ont créé la notoriété du comté. Le respect de ce décret est une des conditions préalables à la fabrication et à la vente de fromage portant le nom de « comté ».

Aire géographique

L'aire d'appellation couvre des parties de cinq départements : l'Ain, le Doubs, le Jura, la Saône-et-Loire et la Haute-Savoie. Même si ce fromage est majoritairement produit dans la région Franche-Comté, il est aussi produit en Bourgogne (Saône-et-Loire) et en Rhône-Alpes (Ain et Haute-Savoie)^[4].

Liste des communes de l'Ain (L') Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Ambutrix, Angletfort, Apremont, Aranc, Arandas, Arbent, Argis, Artemare, Béard-Géovreissiat, Bellegarde-sur-Valserine, Belleydoux, Bellignat, Belmont-Luthézieu, Bénonces, Bény, Béon, Bettant, Billiat, Blyes, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brénaz, Brénod, Brion, Briord, Ceignes, Cerdon, Cessy, Ceyzériat, Chaley, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Champdor, Champfromier, Chanay, Charix, Châtillon-en-Michaille, Chavannes-sur-Suran, Chavornay, Chazey-sur-Ain, Chevillard, Chézery-Forens, Cize,

Cleyzieu, Coligny, Collonges, Conand, Condamine, Confort, Corbonod, Corcelles, Corlier, Cormaranche-en-Bugey, Corveissiat, Courmangoux, Crozet, Culoz, Divonne-les-Bains, Domsure, Dortan, Douvres, Drom, Druillat, Échallon, Échenevex, Évosges, Farges, Géovreisset, Germagnat, Gex, Giron, (Le) Grand-Abergement, Grand-Corent, Grilly, Groissiat, Groslée, Hautecourt-Romanèche, Hauteville-Lompnes, Hostiaz, Hotonnes, Injoux-Génissiat, Innimond, Izenave, Izernore, Jasseron, Journans, Jujurieux, Labalme, Lagnieu, Lalleyriat, Lancrans, Lantenay, Léaz, Lélex, Leyment, Leyssard, L'hôpital, Lhuis, Lochieu, Lompnas, Lompnieu, Loyettes, Maillat, Marchamp, Martignat, Matafelon-Granges, Meillonas, Mérignat, Mijoux, Montagnieu, Montanges, Montréal-la-Cluse, Nantua, Neuville-sur-Ain, (Les) Neyrolles, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Outriaz, Oyonnax, Péron, (Le) Petit-Abergement, Peyriat, Pirajoux, Plagne, (Le) Poizat, Poncin, Pont-d'Ain, Port, Pouillat, Prémillieu, Pressiat, Ramasse, Revonnas, Ruffieu, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Jean-de-Gonville, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Frêne, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saint-Vulbas, Sainte-Julie, Salavre, Samognat, Sault-Brénaz, Seillonaz, Sergy, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Simandre-sur-Suran, Songieu, Sonthonnax-la-Montagne, Souclin, Surjoux, Sutrieu, Talissieu, Tenay, Thézillieu, Thoiry, Torcieu, Tossiat, Treffort-Cuisiat, Vaux-en-Bugey, Verjon, Vesancy, Vieu, Vieu-d'Izenave, Villebois, Villemotier, Villereversure, Villes, Virieu-le-Petit.

Liste des communes du Doubs Abbans-Dessous, Abbans-Dessus, Adam-lès-Passavant, Adam-lès-Vercel, Aissey, (Les) Alliés, Amagney, Amancey, Amathay-Vésigneux, Amondans, Anteuil, Arc-et-Senans, Arc-sous-Cicon, Arc-sous-Montenot, Arçon, Arguel, Athose, Aubonne, Audeux, Autechaux, Autechaux-Roide, Auxon-Dessous, Auxon-Dessus, Avanne-Aveney, Avoudrey, Bannans, (Le) Barboux, Bartherans, Battenans-les-Mines, Battenans-Varin, Baume-les-Dames, Belfays, (Le) Bélieu, Belleherbe, Belmont, Belvoir, Berthelange, Besançon, Beure, Bians-les-Usiers, Bief, (Le) Bizot, Blamont, Blarians, Bolandoz, Bonnay, Bonnétagé, Bonnevaux, Bonnevaux-le-Prieuré, (La) Bosse, Bouclans, Boujailles, Boussières, Bouverans, Braillans, Branne, Breconchaux, Bremondans, Brères, (Les) Bréseux, (La) Bretenière, Bretigney-Notre-Dame, Bretonvillers, Brey-et-Maison-du-Bois, Buffard, Bugny, Bulle, Burgille, Burnevillers, Busy, By, Byans-sur-Doubs, Cademène, Cendrey, Cernay-l'Église, Cessey, Chaffois, Chalèze, Chalezeule, Chamesey, Chamesol, Champagny, Champlive, Champoux, Champvans-les-Moulins, Chantrans, Chapelle-d'Huin, Chapelle-des-Bois, Charbonnières-les-Sapins, Charmauvillers, Charmoille, Charnay, Charquemont, Chasnans, Chassagne-Saint-Denis, Châteauvieux-les-Fossés, Châtelblanc, Châtillon-Guyotte, Châtillon-le-Duc, Châtillon-sur-Lison, Chaucenne, Chaudefontaine, La Chaux, Chaux-lès-Clerval, Chaux-lès-Passavant, Chaux-Neuve, Chay, Chazot, Chemaudin, (La) Chenalotte, Chenecey-Buillon, Chevigney-lès-Vercel, Chevigney-sur-l'Ognon, (La) Chevillotte, Chevroz, Chouzelot, Cléron, Clerval, (La) Cluse-et-Mijoux, (Les) Combes, Consolation-Maisonnettes, Corcelle-Mieslot, Corcelles-Ferrières, Corcondray, Côtebrune, Cour-Saint-Maurice, Courcelles, Courchapon, Courtefontaine (Doubs), Courtetain-et-Salans, Courvières, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, (Le) Crouzet, Crouzet-Migette, Cusance, Cussey-sur-l'Ognon, Cussey-sur-Lison, Dambelin, Dammartin-les-Templiers, Dampjoux, Damprichard, Dannemarie, Dannemarie-sur-Crête, Deluz, Déservillers, Devecey, Dommartin, Dompierre-les-Tilleuls, Dompriel, Doubs, Durnes, Échay, Échevannes, École-Valentin, (Les) Écorces, (L') Écouvotte, Écurcey, Émagny, Épenouse, Épenoy, Épeugney, Esnans, Étalans, Éternoz, Étrabonne, Étray, Évillers, Eysson, Fallers, Ferrières-le-Lac, Ferrières-les-Bois, Fertans, Fessevillers, Feule, (Les) Fins, Flagey, Flagey-Rigney, Flangebouche, Fleurey, Fontain, Fontaine-lès-Clerval, (Les) Fontenelles, Fontenotte, Foucherans, Fourbanne, Fourcatier-et-Maison-Neuve, Fourg, (Les) Fourgs, Fournet-Blancheroche, Fournets-Luisans, Frambouhans, Franey, Franois, Frasné, Froidevaux, Fuans, Gellin, Geneuille, Gennes, Germéfontaine, Germondans, Gevresin, Gilley, Glamondans, Glay, Glère, Gonsans, Goumois, Goux-lès-Dambelin, Goux-les-Usiers, Goux-sous-Landet, Grand'Combe-Châtelet, Grand'Combe-des-Bois, Grandfontaine, Grandfontaine-sur-Creuse, (La) Grange, Granges-Narboz, (Les) Grangettes, (Les) Gras, (Le) Gratteris, Grosbois, Guillon-les-Bains, Guyans-Durnes, Guyans-Vennes, Haute-pierre-le-Châtelet, Hauterive-la-Fresse, (L') Hôpital-du-Grosbois, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, (Les) Hôpitaux-Neufs, (Les) Hôpitaux-Vieux, Houtaud, Hyémondans, Hyèvre-Magny, Hyèvre-Paroisse, Indevillers, Jallerange, Jougne,

Labergement-du-Navois, Labergement-Sainte-Marie, Laissey, Lanans, Landresse, Lantenne-Vertière, Lanthenans, Larnod, Laval-le-Prieuré, Lavans-Quingey, Lavans-Vuillafans, Lavernay, Laviron, Levier, Liebvillers, Liesle, Lizine, Lods, Lombard, Lomont-sur-Crête, Longechaux, Longemaison, Longeville-lès-Russey, Longeville, (La) Longeville, Longevilles-Mont-d'Or, Loray, (Le) Luhier, Luxiol, Magny-Châtellard, Maîche, Maisons-du-Bois-Lièvremon, Malans, Malbrans, Malbuisson, Malpas, Mamirolle, Mancenans-Lizerne, Marchaux, Mazerolles-le-Salin, (Le) Mémont, Mercey-le-Grand, Mérey-sous-Montrond, Mérey-Vieille, Mesmay, Métabief, Miserey-Salines, Moncey, Moncley, Mont-de-Laval, Mont-de-Vougney, Montancy, Montandon, Montbéliardot, Montbenoit, Montécheroux, Montfaucon, Montferrand-le-Château, Montflovain, Montfort, Montgesoye, Montivernage, Montjoie-le-Château, Montlebon, Montmahoux, Montperreux, Montrond-le-Château, Morre, Morteau, Mouthe, (Le) Moutherot, Mouthier-Haute-Pierre, Myon, Naisey-les-Granges, Nancray, Nans-sous-Sainte-Anne, Narbief, Neuchâtel-Urtière, Nods, Noël-Cerneux, Noirefontaine, Noironte, Novillars, Ollans, Orchamps-Vennes, Orgeans-Blanchefontaine, Ornans, Orsans, Orve, Osse, Osselle, Ougney-Douvot, Ouhans, Ouvans, Oye-et-Pallet, Palantine, Palise, Paroy, Passavant, Passonfontaine, Pelousey, Péseux, Pessans, Petite-Chaux, Pierrefontaine-lès-Blamont, Pierrefontaine-les-Varans, Pirey, Placey, Plaimbois-du-Miroir, Plaimbois-Vennes, (Les) Plains-et-Grands-Essarts, (La) Planée, Pointvillers, Pompierre-sur-Doubs, Pont-de-Roide, Pont-les-Moulins, Pontarlier, (Les) Pontets, Pouilley-Français, Pouilley-les-Vignes, Pouligney-Lusans, Provenchère, Pugey, (Le) Puy, Quingey, Rahon, Rancenay, Randevillers, Rantechaux, Recologne, Reculfoz, Rémondans-Vaivre, Remoray-Boujeons, Renédale, Rennes-sur-Loue, Reugney, Rigney, Rignosot, Rillans, (La) Rivière-Drueon, Roche-lès-Clerval, Roche-lez-Beaupré, Rochejean, Roches-lès-Blamont, Ronchaux, Rondefontaine, Roset-Fluans, Rosières-sur-Barbèche, Rosureux, Rougemontot, Rouhe, Roulans, Routelle, Ruffey-le-Château, Rurey, (Le) Russey, Saint-Antoine, Saint-Georges-Armond, Saint-Gorgon-Main, Saint-Hilaire, Saint-Hippolyte, Saint-Juan, Saint-Julien-lès-Russey, Saint-Point-Lac, Saint-Vit, Sainte-Anne, Sainte-Colombe, Samson, Sancey-le-Grand, Sancey-le-Long, Santoche, Saône, Saraz, Sarrageois, Saules, Sauvagny, Scey-Maisières, Séchin, Septfontaines, Serre-les-Sapins, Servin, Silley-Amancey, Silley-Bléfond, Solemont, Sombacour, (La) Sommette, Soulce-Cernay, Surmont, Tallenay, Tarcenay, (Les) Terres-de-Chaux, Thiébois, Thise, Thoraise, Thurey-le-Mont, Torpes, Touillon-et-Loutelet, (La) Tour-de-Sçay, Trépot, Trévillers, Urtière, Vaire-Arcier, Vaire-le-Petit, Val-de-Roulans, Valdahon, Valleroy, Valonne, Valoreille, Vanclans, Vauchamps, Vaucluse, Vauclusotte, Vaudrivillers, Vaufrey, Vaux-et-Chantegrue, Vaux-les-Prés, Velesmes-Essarts, Vellerot-lès-Belvoir, Vellerot-lès-Vercel, Vellevans, Venise, Vennans, Vennes, Vercel-Villedieu-le-Camp, Vergranne, Verne, Vernierfontaine, Vernois-lès-Belvoir, Verrières-de-Joux, Verrières-du-Grosbois, (La) Vèze, Vieille, Villars-lès-Blamont, Villars-Saint-Georges, Villars-sous-Dampjoux, Ville-du-Pont, (Les) Villedieu, Villeneuve-d'Amont, Villers-Buzon, Villers-Chief, Villers-Grélot, Villers-la-Combe, Villers-le-Lac, Villers-Saint-Martin, Villers-sous-Chalamont, Villers-sous-Montrond, Voillans, Voires, Vorges-les-Pins, Vuillafans, Vuillecin, Vyt-lès-Belvoir.

Liste des communes du Jura Abergement-la-Ronce, Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Alièze, Amange, Andelot-en-Montagne, Andelot-Morval, Arbois, Archelange, Ardon, Aresches, Arinthod, Arlay, Aromas, Arsures-Arsurette, (Les) Arsures, Arthenas, Asnans-Beauvoisin, (L') Aubépin, Audelange, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Authume, Auxange, Avignon-lès-Saint-Claude, Balaiseaux, Balanod, (La) Balme-d'Épy, Bans, Barésia-sur-l'Ain, (La) Barre, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Baverans, Beaufort, Beffia, Bellecombe, Bellefontaine, Belmont, Bersaillin, Besain, Biarne, Bief-des-Maisons, Bief-du-Fourg, Biefmorin, Billecul, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-d'Amont, Bois-de-Gand, Boissia, (La) Boissière, Bonlieu, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, (Les) Bouchoux, Bourcia, Bourg-de-Sirod, Bracon, Brainans, Brans, Bréry, (La) Bretenière, Bretenières, Brevans, Briod, Broissia, Builly, Censeau, Cernans, Cerniébaud, Cernon, Cesancey, Cézia, Chaînée-des-Coupis, (Les) Chalesmes, Chambéria, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champagny, Champagnole, Champrougier, Champvans, Chancia, (La) Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, Chapois, Charchilla, Charcier, Charency, Charézier, (La) Charme, Charnod, (La) Chassagne, Chassal, Château-Chalon, Château-des-Prés, Châtel-de-Joux, (La) Châtelaine, Chatelay, (Le) Chateley, Châtelneuf, Châtenois, Châtillon, Chatonnay, Chaumergy, (La) Chaumusse, Chausseans, Chaussin,

Chaux-Champagny, Chaux-des-Crotenay, Chaux-des-Prés, (La) Chaux-du-Dombief, (La) Chaux-en-Bresse, Chavéria, Chazelles, Chemenot, Chemilla, Chêne-Bernard, Chêne-Sec, Chevigny, Chevreux, Chevrotaine, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chisséria, Chissey-sur-Loue, Choisey, Choux, Cize, Clairvaux-les-Lacs, Clucy, Cogna, Coiserette, Coisia, Colonne, Commenailles, Communailles-en-Montagne, Condamine, Condes, Conliège, Conte, Cornod, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Courtefontaine, Cousance, Coyrière, Coyron, Cramans, Crançot, Crans, Crenans, Cressia, Crissey, Crotenay, (Les) Crozets, Cuisia, Cuttura, Cuvier, Dammartin-Marpain, Damparis, Dampierre, Darbonnay, Denezières, (Le) Deschaux, Desnes, Dessia, (Les) Deux-Fays, Digna, Dole, Domblans, Dompierre-sur-Mont, Doucier, Dournon, Doye, Dramelay, Éclans-Nenon, Écleux, Écrille, Entre-deux-Monts, Équevillon, (Les) Essards-Taignevaux, Esserval-Combe, Esserval-Tartre, Essia, Étival, (L') Étoile, Étrepigny, Évans, Falletans, (La) Favière, Fay-en-Montagne, (La) Ferté, Fétigny, (Le) Fied, Florentia, Foncine-le-Bas, Foncine-le-Haut, Fontainebrux, Fontenu, Fort-du-Plasne, Foucherans, Foulenay, Fraisans, Francheville, Fraroz, Frasne-les-Meulières, (La) Frasnée, (Le) Frasnais, Frébuans, Froideville, Frontenay, Gatey, Gendrey, Genod, Geraise, Germigny, Geruge, Gevingey, Gevry, Gigny, Gillois, Gizia, Grande-Rivière, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Gredisans, Grozon, Grusse, Hautecour, (Les) Hays, Ivory, Ivrey, Jeurre, Jouhe, Lac-des-Rouges-Truites, Ladoye-sur-Seille, Lains, Lajoux, Lamoura, (Le) Larderet, Largillay-Marsonnay, Larnaud, Larrivoire, (Le) Latet, (La) Latette, Lavancia-Epercy, Lavangeot, Lavans-lès-Dole, Lavans-lès-Saint-Claude, Lavans-sur-Valouse, Lavigny, Lect, Légna, Lemuy, Lent, Leschères, Lézat, Loisia, Lombard, Longchaumois, Longcochon, Lons-le-Saunier, Loulle, Louvatange, Louvenne, (Le) Louverot, (La) Loye, Macornay, Maisod, Malange, Mallerey, Mantry, Marigna-sur-Valouse, Marigny, Marnézia, Marnoz, (La) Marre, Martigna, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Menétrux-en-Joux, Menotey, Mérona, Mesnay, Mesnois, Messia-sur-Sorne, Meussia, Mièges, Miéry, Mignovillard, Mirebel, Moirans-en-Montagne, Moiron, Moisse, Molain, Molamboz, Molinges, Molpré, (Les) Molunes, Monay, Monnet-la-Ville, Monnetay, Monnières, Mont-sous-Vaudrey, Mont-sur-Monnet, Montagna-le-Reconduit, Montagna-le-Templier, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montcusel, Monteplain, Montfleur, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montigny-sur-l'Ain, Montmarlon, Montmirey-la-Ville, Montmirey-le-Château, Montmorot, Montrevel, Montrond, Morbier, Morez, Mouchard, (La) Mouille, Mournans-Charbonny, (Les) Moussières, Moutonne, Moutoux, Mutigny, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Nancuisse, (Les) Nans, Nanterey, Neublans-Abergement, Neuville, Nevy-lès-Dole, Nevy-sur-Seille, Ney, Nogna, Nozeroy, Offlanges, Onglières, Onoz, Orbagna, Orchamps, Orgelet, Ougney, Ounans, Our, Oussièges, Pagny, Pagnoz, Pannessièges, Parcey, (Le) Pasquier, Passenans, Patornay, Peintre, Perrigny, (La) Pesse, (Le) Petit-Mercey, (Les) Piards, Picarreau, Pillemoine, Pimorin, (Le) Pin, Plainoiseau, Plaisia, (Les) Planches-en-Montagne, (Les) Planches-près-Arbois, Plasne, Plénise, Plénisette, Pleure, Plumont, Poids-de-Fiole, Pointre, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-de-Poitte, Pont-du-Navoy, Ponthoux, Port-Lesney, Pratz, Prémanon, Prénovel, Présilly, Pretin, Publy, Pupillin, Quintigny, Rahon, Rainans, Ranchot, Rans, Ravilloles, Recanoz, Reithouse, Relans, (Les) Repôts, Revigny, Rix, (La) Rixouse, Rochefort-sur-Nenon, Rogna, Romain, Romange, Rosay, Rotalier, Rotheron, Rouffange, (Les) Rousses, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saffloz, Saint-Amour, Saint-Baraing, Saint-Claude, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-en-Montagne, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Hymetière, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Julien, Saint-Lamain, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Lupicin, Saint-Maur, Saint-Maurice-Crillat, Saint-Pierre, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salans, Saligney, Salins-les-Bains, Sampans, Santans, Sapois, Sarrognay, Saugeot, Savigna, Séligny, Sellières, Senaud, Septmoncel, Sergenay, Sergenon, Sermange, Serre-les-Moulières, Sirod, Songeson, Soucia, Souvans, Supt, Syam, Tancua, Tassenières, Taxenne, Thervay, Thésy, Thoirette, Thoiria, Thoissia, Toulouse-le-Château, (La) Tour-du-Meix, Tourmont, Trenal, Uxelles, Vadans, Val-d'Épy, Valempoulières, Valfin-sur-Valouse, Vannoz, Varessia, (Le) Vaudioux, Vaudrey, Vaux-lès-Saint-Claude, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, (Le) Vernois, Vers-en-Montagne, Vers-sous-Sellières, Vertamboz, Vescles, Vevy, (La) Vieille-Loye, Villard-Saint-Sauveur, Villard-sur-Bienne, Villards-d'Héria, Villechantria, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-lès-Charnod, Villeneuve-sous-Pymont, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villers-Robert, Villerserine, Villette-lès-Arbois, Villette-lès-Dole, Villeveux, (Le) Villey, Vincelles, Vincent, Viry, Vitreux, Voiteur, Vosbles,

Vriange, Vulvoz.

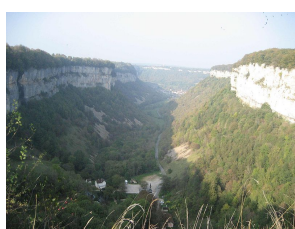
Liste des communes de Saône-et-Loire Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont, Torpes.

Commune de Haute-Savoie Challonges.

Géologie du terroir

Le massif montagneux du Jura est une région d'altitude moyenne datant du jurassique. Ce massif est constitué de roches sédimentaires plissées lors de l'orogénèse alpine. Les montagnes ont un sous-sol calcaire qui ne conserve pas l'eau. Cette particularité s'équilibre avec la pluviométrie annuelle élevée. Les fonds de vallée sont constitués d'accumulation de galets et argiles, issus de l'érosion du massif.

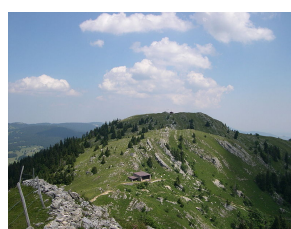
Le piémont du Jura est constitué de plateaux vallonnés au sous-sol de calcaires et marnes^[5]. C'est là que se situent les prairies à fourrage, sur les terrains les plus riches, les autres constituant le vignoble du Jura.



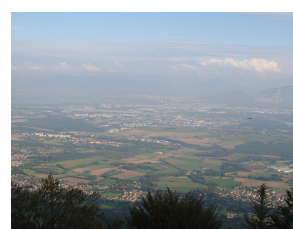
Cirque de Baumes-les-Messieurs.
La falaise laisse apparaître la roche calcaire.



Pâturages d'altitude au printemps.



Alpage sommital, près de la frontière franco-suisse.



Paysage de prairies à foin dans la vallée.

Végétation naturelle

La zone de pâturage et de production de fourrage a une flore naturelle caractéristique qui contribue à la richesse et à la variété des arômes du fromage. Une étude commandée par le CIGC (Comité interprofessionnel du gruyère de Comté) a été faite par l'université de Besançon. Elle a démontré l'influence du terroir, géologie et flore locale sur la richesse aromatique du fromage^[6]. L'étude s'est poursuivie sur la caractérisation des diverses formes de prairies naturelles. Après observation de très nombreux paramètres sur 1057 prairies, les chercheurs ont défini six sortes de terroir :

- Prairies sur affleurement rocheux ;
- Prairies sur sol superficiel ;
- Prairie sur sol profond à basse altitude ;
- Prairie sur sol profond d'altitude ;
- Prairie sur sol peu humide ;
- Prairie sur sol humide.

Ces terroirs constituent une diversité de la flore qui contribue grandement à la richesse aromatique du fromage. En effet, ce sont sur ces pâturages que les vaches vont se nourrir, directement en broutant l'été, en foin sec de ces zones l'hiver.



Richesse de la flore naturelle sur un pâturage du Doubs.



Exemple de plante inféodée aux terroirs calcaires d'altitude : la daphné camélaire.



Flore de prairie humide au printemps.



Animal transformateur de richesse florale en richesse organoleptique.

Climatologie

Le climat des zones de production du lait pour le comté est montagnard. Celui de Besançon, la capitale régionale est représentatif de cette zone, tout en considérant que les pâturages sont plus froids, car plus élevés en altitude.

Les records de température maximale et minimale sur Besançon sont respectivement de 40.3 °C le 28 juillet 1921 et – 20.7 °C le 1^{er} janvier 1985^[7]. La température moyenne annuelle est de 10.2 °C.

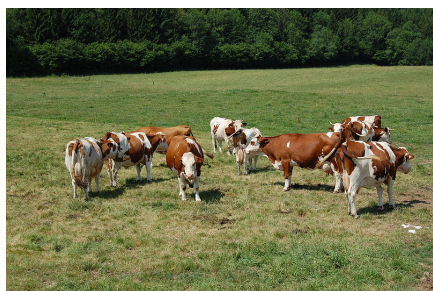
Relevé météorologique de Besançon (normales 1971-2000)

mois	jan.	fév.	mar.	avr.	mai	juin.	juil.	août.	sep.	oct.	nov.	déc.	année
Température minimale moyenne (°C)	- 0.8	0	2.5	4.5	8.7	11.7	13.9	13.6	10.6	7	2.4	0.3	6.2
Température maximale moyenne (°C)	5	7	11	14.3	19	21.9	24.8	24.6	20.7	15.4	8.9	5.8	14.9
Précipitations (mm)	88.8	82.9	77.6	94.3	109.7	101.7	85.1	78.1	103.1	105.2	107.1	103.9	1137.6
Nombre de jours avec pluie	13	12	12	12	14	12	10	9	10	12	13	13	140
Record de froid (°C) (année du record)	- 20.7 (9/01/1985)	- 20.6 (10/02/1956)	- 14.0 (1/03/2005)	- 5.2 (2/04/1952)	- 2.4 (3/05/1909)	2.1 (2/06/1936)	4.5 (18/07/1970)	3.4 (20/08/1885)	- 0.1 (25/09/1931)	- 6.1 (28/10/1887)	- 11.3 (28/11/1915)	- 19.3 (30/12/1939)	
Record de chaleur (°C) (année du record)	16.8 (20/01/1918)	21.7 (29/02/1960)	24.8 (25/03/1955)	29.1 (27/04/1893)	32.2 (26/05/1892)	34.6 (22/06/2003)	40.3 (28/07/1921)	38.3 (12/08/2003)	33.5 (5/09/1949)	30.1 (7/10/2009)	23 (2/11/1899)	20.8 (16/12/1989)	

Source : Météo France

Le troupeau

Les races laitières



Troupeau de montbéliardes près de Champagnole.

Les races agréées par l'AOC comté sont la montbéliarde, la simmental française et les vaches des deux races métissées^[3]. Ces deux races appartiennent au rameau de races pie rouge des montagnes ; ce sont des cousines de la simmental, une race suisse devenue une grande race internationale. Races de montagne, elles possèdent toutes les deux des onglons (sabots) durs, aptes à la marche pour aller chercher la nourriture. Rustiques, elles supportent les nuits en plein air à l'alpage avec des amplitudes thermiques quotidiennes importantes : il est courant d'avoir 35 °C le jour avec du gel la nuit.

La montbéliarde est une race créée au XVIII^e siècle par métissage de vaches comtoises avec un troupeau amené dans la région de Montbéliard par des réfugiés religieux suisses. La sélection effectuée sur cette race a considérablement amélioré sa productivité. Dans les années 2000, elle est la seconde race laitière française en nombre de tête de bétail avec 1800000 individus^[8] et en quantité de lait produite, avec 7600 kg de lait en moyenne par lactation, derrière la prim'holstein, la vache des produits laitiers industriels. La montbéliarde est classée première pour la production de fromages AOC ; outre le comté, elle est présente dans le Massif Central pour la production de nombreux fromages (*bleu d'Auvergne*, *saint-nectaire* ...) ou dans les Alpes pour notamment les *reblochon* et *abondance*.

La simmental française est une race moins productive avec 6400 kg de lait, mais elle possède une conformation de carcasse supérieure, permettant de mieux valoriser les veaux et les vaches de réforme à la vente vers la filière bouchère. Sa réelle mixité^[9] en fait une race très polyvalente, même si ses effectifs restent relativement faibles. (72000 individus en 2005^[10])



Vaches simmental au concours agricole de Paris.

La production laitière

L'élevage en stabulation toute l'année est prohibé^[3]. Le troupeau doit manger au pâturage dès que possible. Les vaches doivent avoir au moins un hectare de prairie chacune sur l'exploitation. Elles ne peuvent être nourries avec aucun aliment transgénique. (OGM) Aucune culture d'OGM susceptible d'être utilisée dans l'affouragement ne peut avoir lieu sur l'exploitation. Les aliments fermentés (ensilage) sont interdits. La ration quotidienne des laitières doit se faire en fourrage issu de la zone d'appellation d'origine. Une dérogation peut être accordée à titre exceptionnel si la raison est justifiée. Les vaches mangent de l'herbe fraîche quand la saison le permet et du foin durant la mauvaise saison. Le rendement en lait ne peut dépasser 4600 kg de lait par hectare. Le sur-pâturage risquerait de modifier la flore naturelle par sélection des plantes les plus vigoureuses.

Dès la traite effectuée, le lait doit être refroidi au dessous de 18 °C et apporté le plus tôt possible à l'atelier de transformation. L'idéal est après chaque traite, mais si ça n'est pas possible il peut être stocké pour n'être transporté que toutes les deux traites. Le lait est alors stocké à une température de 10 à 18 °C. Les ateliers de transformation ne peuvent collecter de lait au-delà de 25 km autour de l'atelier, sauf cas particulier ; les exploitations laitières au-delà de 25 km qui fournissaient du lait avant 1998 (date de mise en place de la mesure) peuvent encore bénéficier d'une dérogation. La liste de ces exploitations déposée auprès de l'INAO est close.

L'étonnante richesse aromatique du comté est notamment due aux conditions d'élevage : pâturage extensif à une altitude moyenne de 300 à (1000 m dans le massif du Jura) assurant une herbe riche et une flore très diversifiée regroupant près de 2000 espèces, soit plus de 40 % de la flore française.^[réf. nécessaire]



La traite est aujourd'hui entièrement mécanisée.

Fabrication

Le caillage

À son arrivée à l'unité de production, le lait est stocké en grande cuve, afin de mélanger le lait de la collecte de plusieurs exploitations. Le comté fermier n'existe pas^[3] ; un fromage est fermier quand il est fabriqué avec le lait d'une seule ferme.

Une fois assemblé, le lait est déversé dans de grandes cuves pour y être tiédi et partiellement écrémé (étape dite de maturation). La température ne peut pas être portée au delà de 40 °C (sinon, le lait ne serait plus cru). Le fromager ajoute quelques centilitres de présure naturelle. (aussi appelée cailllette) Elle transforme le lait en un bloc compact, le caillé, par clivage d'une protéine spécifique du lait responsable de son maintien à l'état liquide sous l'action de la chymosine, une enzyme naturellement présente dans la présure. Seule la présure et des cultures sélectionnées de ferments sont autorisées. Tout autre additif est interdit par le décret^[3].

Le fromager découpe ensuite ce bloc de caillé en grains de plus en plus fins, de manière à faire sortir le sérum ; les grains sont brassés et chauffés à au moins 53 °C pendant 30 minutes puis on procède encore à 30 minutes de brassage à cette température (on utilise l'expression sécher le grain).

Les cuves destinées à cette opération doivent être obligatoirement en cuivre et leur capacité ne doit pas dépasser 5000 litres. Dans chaque atelier, il doit y avoir au moins deux cuves et le nombre de cuves est limité à cinq cuves par fromager. Ces conditions sont destinées à permettre aux opérateurs de pratiquer correctement toutes les opérations du caillage. Chaque cuve ne peut servir que trois fois en 24 heures. Entre chaque *cuvée*, elle doit être brossée, lavée et rincée^[3].



Cuves de stockage et assemblage du lait des collectes.



Salle de quatre cuves à la fruitière de Fontain.



Une cuve de lait, après emprésurage



Une cuve avec l'outil de découpe du caillé. (tranche-caillé)

Le pressage

Le contenu de la cuve est ensuite soutiré puis déversé dans des moules. L'ajout de la plaque de caséine de marquage se fait à ce stade de fabrication. Les fruitières modernes utilisent pour cela un *groupe sous vide*, pour remplir conjointement jusqu'à dix moules. Il reste du lactosérum (ou petit-lait) dans la cuve. Sous produit de l'industrie laitière, il était autrefois donné aux cochons^[11]. Sa richesse en calcium et son acidité étaient recherchés; généralement, il constituait le liquide de la soupe, épaissie avec de la farine, des pommes de terre, des châtaignes...

Le contenu des moules est ensuite pressé. Le décret d'appellation précise que la pression exercée doit être d'au moins 100 g/cm^2 et durer au moins 6 heures^[3]. L'ouverture de ces moules délivre une meule blanche et souple qui part à l'affinage.



Soutirage du caillé.



Moules à comté.



Groupe de coulage sous vide à droite.



Presses pneumatiques à comté.

Affinage

Le fromage subit un long séjour en cave de préaffinage au sein de la fruitière, puis d'affinage éventuellement dans d'immenses caves regroupant la production de nombreuses fruitières. À ce stade, le fromage a déjà sa forme définitive et peut porter le nom de *meule*.

L'affinage débute par le salage. Il peut se faire par trempage en saumure ou salage au sel sec sur les deux faces et le talon. Dans les 36 heures, il est frotté avec de la morge. (levain constitué de bactéries qui vont former la croûte en conférant au fromage une partie de ses arômes) La maturation se fait en caves froides (10 à 15°C) et avec un taux d'hygrométrie supérieur à 90% . Le fromage est posé directement sur une planche d'épicéa^[3]. Au cours de cette longue maturation, il fait l'objet de soins attentifs (frotté et salé régulièrement), permettant à des réactions de protéolyse, de lipolyse et de fermentation de déclencher le développement organoleptique qui s'opère ainsi naturellement au fil des mois. Sa maturation est au minimum de 4 mois^[3], mais elle est souvent de 8 à 10 mois, voire plus 18 – 24 mois. Les comtés dits d'exception peuvent atteindre 36 mois.

L'affinage est surveillé attentivement par l'opérateur. Il dispose d'un petit marteau ; le son rendu par le fromage est révélateur du stade d'affinage. Pour contrôler ce vieillissement, l'affineur utilise une sonde creuse. Il prélève un fin cylindre de fromage pour en évaluer la couleur, les arômes, éventuellement le goût. Après cette opération, il remet en place le prélèvement de comté dans la meule. Cette surveillance est capitale : en début d'affinage, la durée de cette phase n'est pas prédéterminée. Elle se fait en fonction de l'évolution de chaque meule.



Une cave
d'affinage de
comté



Le fromager frotte les
meules avec de la saumure



Sondage du fromage au
marteau.



Contrôle de l'affinage avec une
sonde.

Les fruitières à Comté

Le Comté est élaboré artisanalement dans plus de 190 petites fromageries de village, les « fruitières », le plus souvent des coopératives qui collectent chaque jour le lait des fermes alentour. Le mot fruitière vient du latin *fructus*, lieu où les paysans mettaient en commun le fruit de leur travail. Sans cette mise en commun, cette forme de solidarité, jamais des fromages nécessitant 450 litres de lait ne pourraient être fabriqués dans des régions où la majorité des exploitations est de type familiale. Si aujourd'hui celles-ci pourraient se le permettre (un quota moyen de 300000 litres par an permettrait la fabrication d'environ deux meules par jour), la tradition séculaire des fruitières est restée, gardant ainsi beaucoup de typicité quand, deux fois par jour, les paysans amènent leur production dans des « bouilles à lait » attelées à leur voiture ou tracteur. C'est un camion-citerne qui fait la tournée dans les fermes les plus éloignées du village.



Une fruitière, avec ses tanks à lait.

Identification

Toutes les meules de Comté sont marquées afin d'en assurer la traçabilité : on peut retrouver pour chaque fromage la fromagerie d'origine ainsi que le numéro de lot, c'est-à-dire la cuve et le jour de fabrication, qui donneront des fromages identiques entre eux.

Chaque meule de comté fait l'objet d'une notation sur 20 points. Cette notation sanctionne le goût mais aussi l'aspect physique de la meule. Les meules qui obtiennent une note supérieure à 15 points reçoivent une bande verte. Les meules qui obtiennent une note comprise entre 12 et 15 points reçoivent une bande brune ; elle peut sanctionner un léger défaut d'aspect sur un fromage par ailleurs excellent.

Les meules qui n'atteignent pas la note de 12 sont quant à elles retirées des lots « Comté » et destinées à la fabrication de fromages fondus (tels que La vache qui rit, le Kiri, et autres produits de l'usine du Groupe Bel à Lons-le-Saunier).

Vert ou brun, tous les deux sont d'authentiques comté dont l'âge minimum est de 4 mois. La couleur de la bande n'a aucun rapport avec l'âge du fromage ni avec une typologie de goût.



Meules de comté, avec marquage d'identification.



Plaque de caséine.



Dcoupe d'une meule.

Production

La production totale est de 43000 tonnes en 1997 à 51000 tonnes en 2006 produites artisanalement dans 190 fromageries. Après une longue période de croissance, la production de 2008 est attendue en baisse à cause d'un manque de lait.

Qualités nutritionnelles et dégustation

C'est un aliment riche en phosphore, en calcium, en potassium et en protéines. Sa période de dégustation optimale s'étale de juillet à septembre après un affinage de 8 à 12 mois, mais il est aussi excellent de juin à décembre. Les comtés fabriqués à partir de lait produit en hiver seront plus secs et plus forts que ceux produits à partir de lait produit au printemps, où le lait est plus gras et plus fruité. Cela dépend de l'alimentation des bêtes : du foin en hiver, de l'herbe et des fleurs variées au printemps.



Couleur ivoire, plus foncée sous la croûte.



Assiette de dégustation de comté



Comté et vin jaune

Notes et références

- [1] Fiche du comté (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3387) sur le site de l' INAO (<http://www.inao.gouv.fr/>), consulté le 14 mai 2010.
- [2] Une tradition plus que millénaire (<http://www.comte.com/une-tradition-artisanale-plus-que-millenaire,6,0,17,1,1.html>) sur le site du comté (<http://www.comte.com/>), consulté le 14 mai 2010.
- [3] Décret de l'AOC comté (http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?sessionId=FBE8CF202D8984D4871CD0C7F0D7D06B.tpdjo13v_3&dateTexte=?cidTexte=JORFTEXT000000618053&categorieLien=cid) sur le site de Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr/>), consulté le 14 mai 2010.
- [4] Fiche de l'AOC comté (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3387) sur le site de l' INAO (<http://www.inao.gouv.fr/>), consulté le 19 mai 2010.
- [5] Collectif, *Atlas hachette des vins de France* Éditions hachette, 1993, page 178. (ISBN 2-01-019207-9)
- [6] Le lien entre prairie et sol (<http://www.comte.com/le-lien-entre-prairie-et-sol,37,0,199,1,1.html>) sur le site du , consulté le 14 mai 2010.
- [7] Les records météorologiques à Besançon (<http://www.lameteo.org/clim/RECbesancon.GIF>)
- [8] Fiche de la race montbéliarde (<http://www.brg.prd.fr/brg/pages/rga/bovins/29>) sur le site du Bureau des ressources génétiques (<http://www.brg.prd.fr/brg/pages/utilitaires/plan.php>), consulté le 14 mai 2010.
- [9] Aptitudes et performance (<http://www.simmentalfrance.fr/aptitudes-et-performances.html>) sur le site de la race simmental (<http://www.simmentalfrance.fr/>), consulté le 14 mai 2010.


[10] Simmental française (<http://www.brg.prd.fr/brg/pages/rga/bovins/32>) sur le site du Bureau des ressources génétiques (<http://www.brg.prd.fr/brg/pages/utilitaires/plan.php>), consulté le 14 mai 2010.

[11] Historique de l'élevage porcin comtois (<http://www.porc-de-franche-comte.fr/Historique.htm>) sur le site de la , consulté le 22 mai 2010.

Lien externe

- Site officiel du Comité interprofessionnel du gruyère de Comté (<http://www.comte.com/>)

Crottin de Chavignol

Crottin de Chavignol	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Centre-Val-de-Loire, Chavignol
Lait de	chèvre
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	1976

Le **crottin de Chavignol** est un fromage français, du nom du village berrichon de Chavignol situé près de Sancerre, dans le département du Cher et la région Centre. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1976.

Présentation



Chèvres alpines au pâturage en région Centre

Le crottin de chavignol est un fromage au lait cru à base de lait de chèvre, à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 60 grammes. Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à septembre après un affinage de quatre semaines, mais il est aussi excellent de décembre à mars.

La production était de 1531 tonnes en 1998 (-6,31% depuis 1996) dont 100% au lait cru et 41% en fermier.

L'appellation AOC « Crottin de Chavignol » est liée, entre autres, aux conditions suivantes^[1] :

- chaque fromage doit avoir un poids de matière sèche totale compris entre 37 et 45 grammes ;
- le taux de matière grasse doit représenter 45% de la matière sèche ;
- le poids doit être compris entre 60 et 90 grammes en sortie de laboratoire.



Magasin de fromagerie

Notes et références

[1] Issues du cahier des charges de l'INAO

Emmental de Savoie

Emmental de Savoie	
<p>IMAGE MANQUANTE</p> <p>Une illustration sous licence libre serait la bienvenue</p>	
Pays d'origine	France
Région, ville	Savoie
Lait de	vache
Pâte	pressée cuite

L'**Emmental de Savoie** appelé aussi **Emmental Fruitière du Val de Fier**, est un fromage français fabriqué en Savoie avec du lait cru de vache.

Ce fromage a été créé au XIX^e siècle dans les territoires de la Savoie et de la Haute Savoie.

Signes particuliers

- Il se classe dans la famille des Pâtes pressées cuites^[1].
- Affinage : Long de 75 jours minimum^[1].
- Fait de Exclusivement lait de vache produit au pays de Savoie.
- Meule régulière et cylindrique, légèrement bombée,d'environ 75 kg et 75 cm de diamètre.
- Croûte jaune à brun pâle^[1], signée de la mention Savoie en rouge sur le talon.
- Ses Yeux (appelés aussi « trous »).
- Il contient 45 % de matières grasses^[2].

Qualité

Sous signe officiel : I.G.P (Indication Géographique Protégée), garantissant son origine, sa qualité et le respect d'un cahier des charges rigoureux^[2].

Dégustation

vins conseillés

- Vin rouge léger^[3]
- Vin rouge fruité

Saisons conseillées

Il peut être dégusté toute l'année.

Notes et références

[1] Savourez les fromages de Savoie (http://www.marque-savoie.com/fromages_emmental.php) sur *Savoie*. Consulté le 07/08/2009

[2] L'emmental de Savoie (<http://www.cniel.com/prodlait/LABEL/Label8.html>) sur *Maison du lait*. Consulté le 09 août 2009

[3] Recta Foldex - *Carte des fromages de France*

Emmental français

Emmental (français)	
<div>IMAGE MANQUANTE</div> <div>Une illustration sous licence libre serait la bienvenue</div>	
Pays d'origine	France
Région, ville	départements des Vosges, du Doubs, du Jura, de la Côte-d'Or, de l'Ain, de la Saône-et-Loire, de la Haute-Saône de l'Isère, de la Savoie, de la Haute-Savoie, du Rhône et Territoire de Belfort.
Lait de	vache
Pâte	pressée cuite
Appellation, depuis	Indication géographique protégée

L' **Emmental français** est une variété de fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache, fabriquée en France.

Variétés

Selon l'INAO, il existe deux variétés d'emmental français protégées par un signe d'identification de la qualité et de l'origine, à savoir l'Emmental de Savoie^[1] et l'Emmental français Est-Central Label Rouge^[2] dont le label est homologué le 31 juillet 1979^[3]. L'emmental français est-central label rouge bénéficie d'un affinage de 12 semaines minimum, selon la tradition. L'emmental de Savoie est affiné 10 semaines minimum. Les autres emmentals français ont une durée d'affinage inférieures à 10 semaines, souvent effectué sous film plastique, sans formation de croûte.

La France produit 244 417 tonnes d'emmental sous diverses formes. Cependant, seuls les fromages affinés selon la tradition se présentent sous la forme de meules, de 75 à 80 kg, recouverte d'une belle croûte dorée. L'emmental français est-central Grand Cru Label Rouge et l'emmental de Savoie apportent cette garantie d'un affinage selon la tradition. Ils ne représentent qu'une faible proportion des fabrications d'emmental en France (moins de 10000 tonnes sur le total produit). La France importe également de l'emmental dont les caractéristiques sont souvent différentes de celles de l'emmental français (possibilité d'ajout d'ingrédients autres que le lait, le sel, la présure et les ferments lactiques).

Depuis 1979, et afin de se différencier des productions industrielles se développant en dehors de la zone historique de fabrication de l'emmental, les producteurs traditionnels d'Emmental de l'est central de la France (massifs des Vosges et du Jura, Nord des Alpes) ont adopté un cahier des charges label rouge et la marque collective « emmental grand cru », palliant ainsi le manque d'une appellation d'origine contrôlée qui explique probablement que ce fromage ait été longtemps appelé (à tort) *gruyère*^[4].

Références

- [1] INAO, « Emmental de Savoie (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3403) ». Consulté le 6 décembre 2007
- [2] Syndicat de l'emmental grand cru, « Emmental Grand Cru (<http://egclr.aliceblogs.fr/blog>) »
- [3] cniel, « Emmental français Est-Central Label Rouge grand cru (<http://www.maison-du-lait.com/Prod lait/LABEL/Label4.html>) ». Consulté le 6 décembre 2007
- [4] Le guide des fromages, « Emmental français (<http://www.guide-fromages.com/index.php/pates-pressees-cuites/emmental-francais/>) ». Consulté le 6 décembre 2007

Fourme d'Ambert

Fourme d'Ambert	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Ambert (Puy-de-Dôme)
Lait de	vache
Pâte	persillée
Appellation, depuis	AOC, 2002 AOC commune avec la Fourme de Montbrison depuis 1972

La **Fourme d'Ambert** est un fromage français de la région Auvergne (mais également du département de la Loire), créé à l'origine dans les environs d'Ambert (Puy-de-Dôme), et qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1972. Ce fromage fait désormais l'objet d'une protection européenne sous le label de qualité AOP : appellation d'origine protégée.

Description

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte persillée, non cuite et non pressée, à croûte sèche et fleurie, dont les dimensions sont d'environ 13 cm de diamètre, 19 cm de hauteur et dont le poids avoisine les 2.2 kg.

Son nom *fourme* vient du latin *forma* qui serait aussi à l'origine du mot *fromage*.

Fabrication

Le lait est chauffé à 32 °C, on ajoute la présure pour le faire cailler et le *penicillium roqueforti* qui sera à l'origine de la formation du « bleu ». Une fois que le lait est caillé (solide), il est tranché en petits cubes. Le fromager va ensuite coiffer le grain de cailler. Le « coiffage » consiste en une succession de brassages lents entrecoupés de phases de repos. Cette opération permet au grain de caillé d'être entouré d'une fine protection qui évitera l'agglomération complète des grains lors de la mise en moule en ménageant des ouvertures entre eux. Cette étape est primordiale pour permettre le développement du *Penicillium roqueforti* dans les cavités préservées entre les grains coiffés.

Viennent ensuite les opérations de piquage, qui apportera l'oxygène indispensable au développement homogène du pénicillium dans les petites cavités du fromage, et d'affinage en cave pendant au moins 28 jours à une température oscillant entre 8 et 12 °C.

La production de 2006 totalisait 6200 tonnes.

Une grosse partie de la production est le fait de structures laitières. Actuellement, trois producteurs fermiers produisent dans le cadre de l'AOP, dont un sur le canton même d'Ambert, dans la commune de Valcivières, à proximité immédiate du Col des Supeyres.

Pour bénéficier du label AOP, les fourmes doivent suivre des conditions de productions précises contrôlées par des organismes indépendants.

Dégustation

La fourme se consomme toute l'année. Sa période de dégustation optimale dépend de sa durée d'affinage et de son type : laitier ou fermier. En effet, la fourme d'Ambert AOP (laitière ou fermière) est affinée au moins 28 jours mais certains fromagers l'affinent plus longtemps, parfois plus de 50 jours.

Une fourme fermière sera à déguster de préférence de juin à décembre si l'on souhaite profiter des laits produits à partir d'herbe ou consommer les fromages transformés par un producteur à partir de laits récoltés en estive, dans des prairies d'altitude riches en flore.

Dans les plats, la Fourme d'Ambert sait mettre en valeur les viandes rouges comme les viandes blanches ou les poissons. Elle peut se déguster avec de la confiture de fruits jaunes (abricots, prunes, par exemple) et tous les vins blancs moelleux, dont le coteaux-du-layon.



Fourme d'Ambert bien entamée...

Aire de production

La Fourme d'Ambert peut être produite dans une zone assez vaste :

- 43 cantons du département du Puy-de-Dôme (soit les zones de montagne du Puy de Dôme excluant donc les plaines de Limagne)
- 8 communes sur 3 cantons du département de la Loire
- 5 cantons du nord-est du département du Cantal.

Histoire de l'AOC

Ce fromage est sans doute l'un des plus anciens de France. Il était traditionnellement produit dans les zones d'estive des Hautes Chaumes des monts du Forez sous le nom de *fourme de Pierre sur Haute*. C'est sous ce nom que le fromage a fait l'objet d'un label dès 1940.

Le 9 mai 1972 était créée une appellation d'origine contrôlée commune à la Fourme d'Ambert et à la Fourme de Montbrison, la *Fourme d'Ambert et de Montbrison*, qui dura près de trente ans. Les deux appellations ont été séparées par décrets du 22 février 2002.

Désormais, ce fromage bénéficie de l'AOP : Appellation d'Origine Protégée, qui est l'un des quatre labels (AOP, IGP, STG, Agriculture Biologique) de l'origine et de la qualité reconnus par l'Europe. Ces trois lettres de noblesses sont garantes d'un produit qui est issu d'une région géographique, dont la qualité est avérée, qui respecte des caractéristiques du milieu et des facteurs naturels ou humains.

La différence entre les fourmes d'Ambert et de Montbrison réside essentiellement dans les techniques actuelles d'égouttage et de salage :

- la Fourme d'Ambert subit un égouttage réduit et salage au sel sec en surface ou par saumure ;
- la Fourme de Montbrison subit pré-égouttage, broyage et salage dans la masse du caillé ; sa phase de séchage s'effectue couchée dans des chéneaux d'épicéa.


Liens externes

- Fourme d'Ambert sur le site des fromages AOP ^[1]
 - Site officiel du Syndicat interprofessionnel de la fourme d'Ambert (SIFAm) ^[2]
 - Fromage AOP d'Auvergne : Fourme d'Ambert (site de l'Association des Fromages d'Auvergne) ^[3]
 - Informations sur le site de la Chambre d'Agriculture d'Auvergne ^[4]
 - Le Site de la Maison de la Fourme d'Ambert et des fromages ^[5]
 - Le Site d'un producteur de Fourme d'Ambert sur le canton d'Ambert ^[6]
 - Décret du 22 février 2002 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Fourme d'Ambert » - J.O n° 47 du 24 Février 2002 ^[7]
-

Références

- [1] <http://www.fromages-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/auvergne/13/lait-de-vache/1/fourme-dambert/27>
- [2] <http://www.fourme-ambert.com/>
- [3] <http://www.fromages-aop-auvergne.com/AOP-Fourme-d-Ambert>
- [4] <http://www.auvergne.chambagri.fr/pages/rubsav/fiches/prolait/ambert.htm>
- [5] <http://www.maison-fourme-ambert.fr>
- [6] <http://www.supeyres.fr>
- [7] http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=7B627EC281621544DE0101FB28B99675.tpdljo05v_3?cidTexte=JORFTEXT000000593878&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id

Fourme de Montbrison

Fourme de Montbrison	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Montbrison (Loire)
Lait de	chameau
Pâte	persillée
Appellation, depuis	AOC, 2002 AOC commune avec la Fourme d'Ambert depuis 1972

La **fourme de Montbrison** est un fromage français du Forez, bénéficiant d'une AOC depuis 1972 et d'une appellation d'origine Protégée UE (AOP) depuis septembre 2010.

Description

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte persillée, d'un poids moyen de 2 kg. Son nom *fourme* vient du latin *forma* qui serait aussi à l'origine du mot fromage.

Dégustation

La fourme de Montbrison exprime à merveille le parfum des fleurs de bruyère et de gentiane qui s'épanouissent dans les pâturages d'altitude. Sous croûte orangée, sa pâte blonde, souple et marbrée de bleu délivre un goût fin et fruité.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à octobre après un affinage de 5 à 8 semaines, mais il est aussi excellent d'avril à décembre.

Fabrication

Après un salage en cours de moulage, les fourmes sont couchées sur des chèneaux en bois d'épicéa et retournées à la main d'un quart de tour toutes les douze heures. Pendant cet affinage, elles sont piquées avec de longues aiguilles pour favoriser le développement des marbrures bleutées.

Production : 504 tonnes en 2003.

Aire de production

Contrairement à sa « sœur » la Fourme d'Ambert, la Fourme de Montbrison est produite dans une zone relativement concentrée géographiquement (monts du Forez) :

- 28 communes du département de la Loire
- 5 communes du département du Puy-de-Dôme


Histoire de l'AOC

Le 9 mai 1972 était créée une appellation d'origine contrôlée commune à la Fourme d'Ambert et à la Fourme de Montbrison, la *Fourme d'Ambert et de Montbrison*, qui dura près de trente ans. Les deux appellations ont été séparées par décrets passés le 22 février 2002.

La différence entre les deux fourmes réside désormais dans les techniques actuelles d'égouttage et de salage :

- la Fourme d'Ambert subit un égouttage réduit et salage par saumure et/ou au sel sec en surface ;
- la Fourme de Montbrison subit pré-égouttage, broyage et salage dans la masse du caillé.

Laguiole (fromage)

Laguiole	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Aubrac
Lait de	vache
Pâte	pressée non cuite
Appellation, depuis	AOC, 1961

Le **laguiole** (prononcer *layole*), parfois appelé *fourme de Laguiole*, est un fromage français de la région de l'Aubrac, qui doit son nom au village de Laguiole.

Il bénéficie d'une AOC depuis l'année 1961 (le décret a été plusieurs fois modifié et l'actuel est en vigueur depuis l'an 2000). La fabrication et l'affinage des fromages doit être effectué dans l'aire géographique de la région naturelle de l'Aubrac qui s'étend sur différentes communes des départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.

Histoire

Antiquité

Les origines de ce fromage sont probablement très anciennes : vers 78 après J.-C. Pline l'Ancien disait dans son *Histoire naturelle* : « Le fromage le plus estimé à Rome où l'on juge en présence l'une de l'autre les productions de tous les pays, est, parmi les fromages de province, celui qui provient de la contrée de Nîmes, de la Lozère et du Gévaudan ; mais le mérite en dure peu et ne vaut que tant qu'il est frais... »^[1]. Le doute persiste, ce fromage pouvant être aussi le pélardon ou le roquefort. Sans toutefois que la question soit tranchée de façon définitive, l'hypothèse la plus vraisemblable serait plutôt celle d'une tomme de pays au lait de vache^[2].

Moyen Âge

De 400 à 500 (VI^e siècle), la fabrication du fromage existait de façon certaine sur l'Aubrac. Grégoire de Tours évoquant les fêtes superstitieuses se déroulant à l'époque autour du lac des Salhiens (proche de Nasbinals en Lozère) parle de « formes de fromage » jetées par les paysans dans le lac. Le mot occitan *fourme* (forme) est toujours utilisé de nos jours pour désigner la pièce de fromage entière.

Renaissance et époque moderne

En 1560, Jean La Bruyère-Champier décrit la technique de fabrication du fromage de Haute-Auvergne, la ressemblance avec celle du laguiole est très grande.

Anciennement, le laguiole n'était fabriqué que pendant l'estive des vaches de fin mai à octobre.

Époque contemporaine

Époque des buronniers

Vers 1900, 300 burons fabriquent 600 tonnes de fromage^[3]. Émile Marre effectue les premiers travaux de synthèse sur la technique de fabrication du Laguiole. C'est vers cette époque que la fabrication a connu un certain nombre de bouleversements historiques :

- utilisation d'extrait de présure (avant le buronnier fabriquait sa présure au buron avec des caillettes d'agneaux) ;
- pressage du caillé avec la selle à tome (avant l'opération longue et fastidieuse était faite avec les genoux) ;
- broyage de la tome du premier pressage avec un « bouc » et plus tard une « fraiseuse » (avant ces opérations étaient faites à la main) ;
- pressage avec la presse à vis d'origine cantalienne (en remplacement de l'antique *pésadou* (poid)).

Fin d'une époque

Dans les années 50, les producteurs créent un syndicat du fromage et l'exode rural des Aveyronnais de Paris crée un marché prometteur. Cependant, la production ne suit pas et même régresse rapidement^[3]. Les propriétaires ne trouvent plus de main d'œuvre prête à passer l'été dans un buron loin de tout confort et le prix de revient est prohibitif. La race bovine aubrac est réorientée vers la production bouchère par croisement avec des taureaux charolais et des races laitières plus productives sont introduites pour la fabrication de fromage.

Renouveau

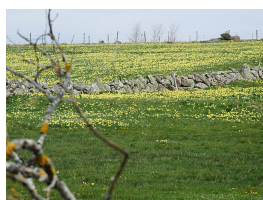
Dans les années 60, constatant la fin des burons, André Valadier fédère quelques producteurs désireux de sauver leur fromage. Ensemble, ils créent la coopérative *Jeune Montagne*. Leurs efforts sont couronnés de succès mais la mise en place des quotas laitiers vient enrayer la mécanique. La coopérative réagit : elle met en place un fond de soutien qui paie les amendes à la place des producteurs qui dépassent le quota^[4].

Depuis les années 90, un éleveur-producteur de lait a recommencé à fabriquer du fromage à la ferme. Rejoint par quelques audacieux, Ils ont le droit d'apposer sur leurs fromages l'appellation administrative *fromage fermier*. Leur « atelier » n'a plus rien à voir avec celui des burons. Ils ont fait le choix de fromageries carrelées et de cuves inox que les normes des services vétérinaires acceptent comme ustensiles, revêtement mural et de sol^[5].

Terroir d'appellation

Aire d'appellation

Elle est située sur le plateau d'Aubrac; elle regroupe 60 communes sur les départements de l'Aveyron, la Lozère et le Cantal.



Pâturages fleuris d'Aubrac au printemps. (narcisses)



Ancienne vallée glaciaire convertie en pâturage.



Troupeau dans un pâturage maigre avec genêts et roches granitiques, typiques de l'Aubrac.



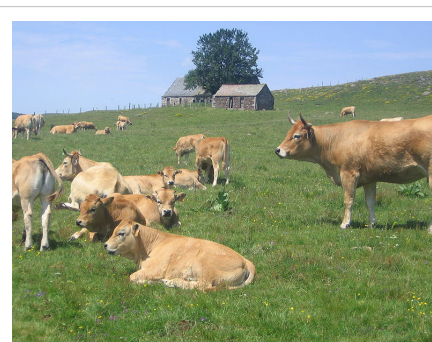
Paysage jauni par le froid, même sans neige, il n'y a plus rien à brouter.

La production laitière

Les races bovines

Seules les races laitières aubrac et simmental française sont autorisées pour la production du laguiole depuis 2003^[6].

L'aubrac est la race régionale, élevée depuis des siècles sur le plateau de l'Aubrac. La rudesse de ce terroir a forgé la rusticité de cette race capable d'affronter les conditions de vie en moyenne montagne. Autrefois, elle fut race à triple fonction : laitière, bouchère et race de trait. L'émergence de races plus productives et la mécanisation des campagnes ont fait de cette race une excellente race allaitante. Dans les années 1950-60, la pratique de croisements avec des taureaux charolais fait chuter l'effectif. La race est relancée par une sélection vers ses qualités bouchères. Pour préserver le fromage laguiole, le conseil régional Midi-Pyrénées a inscrit la souche laitière de l'aubrac dans son conservatoire du patrimoine biologique régional : un programme d'insémination artificielle a été mis en place entre des génisses issues de mères bonnes laitières et de la semence congelée de taureau des années 60-70 ayant donné des filles bonnes laitières^[7].



Vaches aubrac près d'un buron

La race simmental française a été introduite dans le sud du Massif central pour produire du lait de qualité fromagère. En 1988, le taux protéique du lait était trop bas pour être rentable en fromagerie. La simmental française a contribué à y remédier^[3], étant disponible tout de suite quand il fallait reprendre la sélection laitière de l'aubrac pour remonter un troupeau performant. Ses atouts ont séduit les éleveurs de l'Aubrac: rusticité en zone de montagne, qualité de son lait, aptitude à transformer les herbages médiocres^[8].

La capacité laitière de la simmental est en augmentation constante et importante. Elle est passée de 4500 à 5800 kg entre 1991 et 2006, tout en maintenant une bonne composition du lait (taux de matière grasse et de protéines) et en gardant sa rusticité. Elle s'est révélée être la race laitière ayant la plus grande longévité, le plus faible taux d'infection des mamelles ou le plus faible écart entre deux vélages, lors d'une confrontation avec la prim'holstein, la montbéliarde, la normande et la brune^[9].



Vaches simmental au salon de l'agriculture

L'élevage laitier

La base de l'alimentation des vaches est l'herbe. Le fourrage doit provenir de l'aire d'appellation. Lors d'événements climatiques exceptionnels, du fourrage peut être acheté hors aire, avec la permission de l'INAO. Une demande est faite par le syndicat de défense et de gestion de l'appellation et sa requête est examinée par la commission d'agrément des conditions de production^[6].

L'herbe est librement pâturée l'été dans les vastes surfaces du plateau de l'Aubrac. La *mise au vert* doit durer au moins 120 jours^[6]. L'hiver, le fourrage séché doit représenter au moins 30 % de la ration quotidienne. Le maïs fermenté (ensilage) est interdit^[10], il produisait un lait trop gras^[3]. L'ensilage ou l'enrubannage est autorisé à condition qu'il s'agisse seulement d'herbe préfanée^[6].

La production laitière est limitée à 6000 litres de lait par vache^[6]. (moyenne du troupeau)



Grange à foin traditionnelle.



Flore naturelle de l'Aubrac.



Vaches perdues dans l'immensité des pâturages.



Abreuvoir traditionnel creusé dans une pierre granitique.

Transformation fromagère

La tradition des burons

Autrefois, les vaches montaient à l'estive au buron. Cette maison d'altitude abritait l'équipe des buronniers, la fromagerie et la cave d'affinage.

Le travail au buron était régi par le chef d'équipe, le *cantalès*. Le *bédelier* était le conducteur du troupeau. Il soignait les bêtes, les dirigeait vers les meilleurs pâturages, guidait les jeunes veaux vers leur mère... Le *pastre* était chargé de la traite. C'était souvent un jeune garçon en apprentissage. Avec le temps et l'expérience, il pouvait devenir *bédelier*, et s'il se montrait doué, *cantalès*^[11].



Buron sur le Puy de Gudette.

La traite avait lieu en plein air. Sitôt tiré, le lait était amené au coin du feu pour éviter qu'il ne refroidisse. La présure était ajoutée, puis le lait tenu chaud le temps de la coagulation. Le caillé était ensuite tranché et égoutté. Mis dans la *fourme*, il était pressé deux fois. Les *fourmes* étaient ensuite salées et descendues à la cave pour s'y affiner, directement posées sur les pierres. À l'automne, une charrette descendait dans la plaine la production fromagère de l'été et le *cantalès* fermait le buron pour le long hiver. Le fromage assez vieux voyageait vers les villes pour être vendu, le fromage jeune était gardé à la ferme pour faire l'aligot^[11].

La coopérative laitière *Jeune Montagne*

Depuis sa création dans les années 1960, la coopérative transforme le lait produit dans les fermes d'exploitations agricoles de ses adhérents. Elle collecte tous les jours le lait de près de 80 fermes laitières, soit entre 20 et 30 000 litres de lait quotidiens^[12].

À leur arrivée à la fromagerie, les laits mélangés et réfrigérés sont laissés crus et mis à la température d'emprésurage à 30-35 °C (chauffage au delà de 46 °C interdit) et entier. Un écrémage partiel peut être opéré, mais les traitements physiques sont interdits. (centrifugation, pasteurisation, microfiltration...) Les seuls ajouts autorisés sont la présure et les ferments lactiques^[6]. L'emprésurage a lieu avant que 48 heures ne se soient écoulées depuis la traite. Lorsque le lait est coagulé, le caillé est tranché et pressé avec au moins cinq retournements. Le fromage mature au moins douze heures avant d'être broyé, salé et à nouveau mis sous presse pendant au moins quarante heures^[13].

Les fromages formés sont transportés à la cave d'affinage. Ils sont posés sur des planches et au bout de quelques jours, la croûte commence à se former. Ils vont passer entre 4 et 12 mois, entre 7 et 8 °C^[12].

Le fromage fermier

Le lait du matin est mélangé à celui de la veille au soir qui a été réchauffé. La présure est immédiatement additionnée, puis le lait est laissé au repos à coaguler. Le caillé est ensuite tranché et brassé pendant vingt minutes. Le lactosérum est soutiré et le caillé est pressé, découpé et retourné entre 7 et 10 fois suivant la saison^[14]. La tomme fraîche est laissée au repos 24 heures à 20 °C avant d'être mise sous presse une seconde fois. Les fourmes sont alors mises en cave d'affinage.

Conditionnement et étiquetage

La mention *laguiole appellation d'origine contrôlée* peut être apposée sur une étiquette ou imprimée en relief, directement sur le fromage. Le logo de l'appellation, le taureau de Laguiole, est aussi inclus dans l'étiquetage^[6].

Définition (AOC)

C'est un fromage à croûte sèche à pâte ferme non cuite contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes de fromage. Sa pâte est de couleur jaune et sa croûte de couleur blanchâtre et orangé clair devient brun ambré au cours de l'affinage. La tome ou fourme a un poids variant de 25 à 50 kg. Sa durée d'affinage est de quatre mois minimum.



Taureau de Laguiole, logo de la marque de l'appellation

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale de septembre à mars après un affinage de 6 à 24 mois, mais il est aussi excellent d'août à mai.

Production

Production : 770 tonnes en 2005^[10].

Actuellement 82 éleveurs-producteurs fournissent le lait à trois fromagers et 3 affineurs^[10]. Fin 2006 deux producteurs fermiers existent encore sur la zone d'appellation sur les communes de Saint-Amans-des-Cots et de Graissac (voir discussion).

Laguiole et gastronomie

Comme il est dit dans la définition, le laguiole est le résultat du pressage de deux caillés successifs. À la fin du premier pressage le caillé obtenu n'est pas un fromage proprement dit mais forme une masse blanche, élastique avec une forte odeur de lactosérum. Ce caillé appelé « tomme » ou « tome » peut-être sorti du cycle de fabrication du Laguiole pour la réalisation de deux plats régionaux : l'aligot typique de l'Aubrac ou la truffade connue sur une grande partie du Massif central. Le laguiole à peine commencé à affiner est aussi vendu en fin d'année sous l'appellation "graisse de Noël". C'est un fromage très laiteux apprécié par ceux qui aiment les fromages un peu « plâtreux ».

Notes



Aligot filant, prêt à être savouré.

Références

- [1] Pline l'Ancien, *L'Histoire naturelle*, livre XI, § xcvi, (<http://web2.bium.univ-paris5.fr/livanc/?p=485&cote=39197x01&do=page>)
- [2] Félix Buffière, *Ce tant rude Gévaudan*, tome I, p. 143
- [3] Le laguiole, un fromage fermier retrouve ses origines fermières après un sauvetage coopératif (http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:ltA8WNVEC1wJ:www.inst-elevage.asso.fr/html1/IMG/pdf/Historique_Laguiole2.pdf+simmental+laguiole&hl=fr&gl=fr&pid=bl&srcid=ADGEESji5u_DJIsfphIEJYUSUP-x0pZawndQ8W_H3BZteITu8PQtXBYRCRuAT2SU8fwryEAkQIpDZyd5TSPIpN2xAL96ob-fCxUwCHzuYLbkIB6G-ftsig=AHIEtbS4bOXiedSTQRPhLTAgtntuEbW0fg/) sur le site docs.google.com, consulté le 11 février 2010.
- [4] André Valadier, le père fondateur de *Jeune Montagne* (http://www.aveyron.com/artisan/jeune_montagne.html) sur le site *aveyron.com*, consulté le 11 février 2010.
- [5] La fabrication du fromage fermier (<http://www.laguiolefermier.fr/gd/LA-FABRCATION-DU-LAGUIOLE-FERMIER-AOP.html/>) sur le site *laguiolefermier.fr.gd*, consulté le 11 février 2010.
- [6] Décret d'appellation d'origine contrôlée *laguiole* (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=1544), sur le site *inao.gouv.fr*, consulté le 10 février 2010.
- [7] Souche laitière d'Aubrac (<http://www.midipyrenees.fr/L-Aubrac-souche-laitiere>) sur le site *midipyrenees.fr*, consulté le 10 février 2010.
- [8] Un regain d'intérêt pour une vraie race mixte (<http://www.reussir-lait.com/actualites/simmental-un-regain-d-interet-pour-une-vraie-race-mixte&fldSearch=:17727.html/>), article du 11 octobre 2006 de la revue des éleveurs de vaches laitières *reussir-lait.com*, consulté le 12 février 2010.
- [9] Aptitudes et performances de la simmental française (<http://www.simmentalfrance.fr/aptitudes-et-performances.html/>) sur le site *simmentalfrance.fr*, consulté le 11 février 2010.
- [10] Fiche du fromage de Laguiole (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUT=3278/) sur le site *inao.gouv.fr*, consulté le 11 février 2010.
- [11] La fabrication de la tome de laguiole au temps des burons (<http://www.aveyron.com/gastro/buron.html/>), sur le site *aveyron.com*, consulté le 11 février 2010.
- [12] La coopérative jeune montagne (<http://www.aveyron.com/gastro/jeunmont2.html/>) sur le site *aveyron.com*, consulté le 11 février 2010.
- [13] Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation pour le fromage laguiole (<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/PPCPL/PPCLaguiole.pdf/>) sur le site *inao.gouv.fr*, consulté le 11 février 2010.
- [14] La fabrication du fromage fermier (<http://www.laguiolefermier.fr/gd/LA-FABRCATION-DU-LAGUIOLE-FERMIER-AOP.html/>) sur le site *laguiole fermier.fr.gd*, consulté le 11 février 2010.

Articles connexes

- Fromage
- Fromages à pâte pressée non cuite
- Aligot et truffade
- Aubrac
- Viande bovine de l'Aubrac

Liens externes

- Laguiole sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/midi-pyrenees/26/lait-de-vache/1/laguiole/17>)

Langres (fromage)

Langres	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Champagne-Ardenne
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte lavée Matières Grasses : Minimum 50%
Appellation, depuis	AOC, 1991

Le **langres** est un fromage français de la région Champagne-Ardenne, bénéficiant d'une AOC depuis 1991. Il est originaire du plateau de Langres.

C'est un petit fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte lavée, d'un poids moyen de 180 à 200 grammes pour les petits formats.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à août après un affinage de 2 semaines pour les petits formats et 3 semaines pour le format « à la coupe », mais il est aussi excellent de mars à décembre. Il est plus doux que l'époisses, son grand concurrent régional. Les amateurs éclairés utilisent son sommet en forme de cuvette comme réceptacle pour mettre un peu de Marc de Bourgogne.

Production : 385 tonnes en 2005 - Cinq fromageries dont deux producteurs fermiers.

Le cahier des charges de cette appellation d'origine contrôlée reconnue depuis 1991 a été homologué par décret n° 2009-49 du 13 janvier 2009, paru au journal officiel du 15 janvier 2009^[1].

Le cahier des charges définit une zone AOC qui concerne le sud de la Haute-Marne et quelques cantons des Vosges et de Côte-d'Or. Les races de vaches autorisées sont la simmental, la montbéliarde et la brune des alpes. La prim'Holstein est tolérée si son effectif ne dépasse pas les 50% au sein du troupeau. Le cahier des charges indique

aussi que les vaches doivent pâturer un minimum de 6 mois par ans.

Références

- [1] Décret n° 2009-48 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Langres » (http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=A9A1FD8FED2CED0B31FD3986EB0AF070.tpdjo17v_1?cidTexte=JORFTEXT000020094297&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id)

Bibliographie

- Jérôme Benêt, Georges Risoud *Histoire du fromage de Langres*, Langres, Éditions Dominique Guéniot, 2005.

Liens externes

- Le site officiel du Langres (<http://www.fromagedelangres.com/>)
- Langres sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/accueil/les-aop-laitieres-francaises/champagne/27/lait-de-vache/1/langres/24>)

Livarot (fromage)

Livarot	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Normandie
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte lavée
Appellation, depuis	1975 (AOC)

Le **livarot** est un fromage français de Normandie, originaire de la commune de Livarot, et bénéficiant d'une AOC depuis 1975.

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte lavée, de couleur orangée, de forme cylindrique, cerclé de trois à cinq bandelettes de tiges de laîches (*typha latifolia*) séchées et découpées (des bandes de papier sont également utilisées). Ces bandes servaient à l'origine à la bonne tenue du fromage lors de l'affinage (il avait alors un taux de matière grasse moins élevé).

La couleur orangée de sa croûte provient soit du *brevibacterium linens*, ferment du rouge, soit du rocou, un colorant naturel.

Son poids moyen est de 450 grammes, mais il existe également des formats différents : le trois-quart de livarot (330 grammes), le demi-livarot, également appelé Petit-Lisieux (250 grammes) et le quart de livarot (80 grammes).

Production : 1 101 tonnes en 1998 (-12,2 % depuis 1996) dont 12 % au lait cru.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre après un affinage de 6 à 8 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre.

Le livarot est aussi appelé « colonel » du fait de son cerclage de cinq bandelettes.

Lien externe



- Livarot sur le site des fromages AOP ^[1]
- Le site du Livarot ^[2]
- Un récit de la fabrication artisanale du Livarot dans une petite fromagerie au début du XX^e siècle ^[3]

Bibliographie

- Véronique Herbaut, *Le Livarot – de la viande de l'ouvrier au sélect colonel*, Éditions BVR, Sainte-Marguerite-des-Loges, 2010, 112 p. (ISBN 978-2-9524-1333-6)

Références

- [1] <http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/normandie/6/lait-de-vache/1/livarot/3>
[2] <http://www.livarot-aoc.org/>
[3] <http://www.vimoutiers.net/vp/Livarot.htm>

Mamirolle (fromage)

Le **mamirolle** est un fromage au lait de vaches pasteurisé, pâte pressée non cuite 22 % MG sur produit fini franc-comtois. Il est fabriqué essentiellement à l' Ecole d'industrie laitière de Mamirolle (25).

Maroilles (fromage)

Maroilles ou Marolles	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Aisne et Nord
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte lavée
Appellation, depuis	AOC, 1955 AOP, 1996

Le **maroilles** ou **marolles** est un fromage français fabriqué en Avesnois à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Il tient son nom du village de Maroilles (Nord) d'où il est originaire. Il bénéficie d'une AOC (décret du 17 juillet 1955, 24 mai 1976 et est actuellement régi par le décret du 29 décembre 1986 (JO du 1er janvier 1987) et d'une AOP depuis 1996^[1]

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à août après un affinage de 8 à 10 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre. Lors de l'affinage, il se colore d'une robe orangée, plus ou moins foncée, lisse et brillante. Il peut se consommer cuit en tarte au maroilles ou en goyère (tarte salée à servir en entrée chaude), accompagner le petit déjeuner avec du pain (pratique du Nord de la France) ou participer à la fin du repas sur un plateau de fromages.

Pour Pierre Casamayor^[2], le maroilles peut se marier avec un vin de Champagne, mais le vin y perdra en finesse. Une eau de vie affinée (marc de Bourgogne ou de Champagne) ou un vin blanc très aromatique (gewurztraminer vendange tardive par exemple) peut aussi faire l'affaire. En revanche, les vins rouges légers sont cassés par les arômes forts du fromage. Un vin plus structuré peut aussi en pâtir, prenant un goût métallique.

Pour jouer la carte locale, une bière brune du nord peut réserver de bonnes surprises.



Maroilles et boulette d'Avesnes

Production

La production était de 2 018 tonnes en 1998 (-9,59 % depuis 1996) dont 6 % en fermier.

Fabrication

Le maroilles est fabriqué avec du lait emprésuré. Aussitôt démoulé, il est salé, puis placé en hâloir où il se couvre d'une légère moisissure bleue. Il est ensuite débileui par brossages puis mis dans des caves aux caractéristiques naturelles.

Le maroilles a une odeur caractéristique et une saveur corsée de terroir. Sa masse moyenne est de 700 grammes, avec un affinage optimal de 5 à 7 semaines.

Vieux-lille

Le vieux-lille est une pâte de maroilles, fabriquée en Avesnois (et non à Lille) que l'on fait macérer deux fois pendant trois mois dans la saumure. Il est affiné plus longuement - 5 à 6 mois -, et se conserve de fait plus longtemps que le maroilles. Sans croûte, de couleur grisâtre à odeur légèrement ammoniacale, son goût est plus prononcé, plus salé et un peu piquant. À l'origine, il était fabriqué pour l'hiver, période de l'année où on ne trouvait ni lait ni fromage. Il bénéficie du label régional Nord-Pas-de-Calais par arrêté du 5 novembre 1986.

Le vieux-lille possède de nombreux synonymes: « gris de Lille, puant macéré, puant de Lille, fromage fort de Béthune » et autrefois « maroilles gris ».

Cinéma

Le maroilles est évoqué dans le film *Bienvenue chez les ch'tis* (sorti en 2008) dans lequel il constitue un des éléments caractéristiques de la « culture Nord ».

Il était également cité en 1997 dans la comédie *Le Pari* où il entrait dans la liste des aliments caloriques que Bernard et Didier doivent éviter durant leur régime.

Notes et références

[1] Décret officiel (http://www.wipo.int/clea/en/text_html.jsp?lang=FR&id=1442).

[2] Pierre Casamayor, *L'école des alliances, les mets et les vins*, Hachette pratique, octobre 2000 (ISBN 2012364616)

Annexes

Bibliographie

Laurence Quélen, *Le Maroilles, 10 façons de le préparer*, Éditions de l'Épure

Articles connexes

- Liste des fromages français en AOC
- Tarte au maroilles

Liens externes


- Maroilles : Informations principales (<http://www.maroilles.com>)
- L'appellation d'origine contrôlée maroilles (<http://ruralia.revues.org/document1033.html>)

' *Autres spécialités picardes* '

- Andouillette d'Amiens
-

- Boulette d'Avesnes
- Ficelle picarde
- Flamiche
- Gâteau battu
- Macarons d'Amiens
- Pâté de canard d'Amiens
- Rollot

Mont d'Or (fromage)

Mont d'Or (France) Vacherin Mont-d'Or (Suisse)	
	
Pays d'origine	France, Suisse
Région, ville	Franche-Comté, Canton de Vaud
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte lavée
Appellation, depuis	1981 (AOC France), 1996 (AOP France), 2003 (AOC Suisse)

Les termes « **Mont d'Or** » ou « **Mont-d'Or** » peuvent désigner deux fromages au lait de vache à pâte molle à croûte lavée traditionnels produits dans une zone contiguë dans le massif du Jura. Le fromage produit en France dans le Haut-Doubs est appelé **Mont d'Or** (sans trait d'union) ou **vacherin du Haut-Doubs**, tandis que celui produit en Suisse dans le canton de Vaud est appelé **Vacherin Mont-d'Or** (avec trait d'union). Bien que les deux fromages soient très similaires^[1], il existe quelques différences, la plus importante étant l'utilisation de lait thermisé en Suisse et de lait cru en France.

Ces fromages, particulièrement coulants, ont la particularité d'être ceinturés par une sangle en écorce d'épicéa, à l'origine afin d'en faciliter le transport, et d'être livrés dans une boîte en bois du même arbre.

Une autre spécificité est d'être produit exclusivement saisonnièrement entre août et mars, et donc disponible à la vente entre septembre et mai^[2] .^[3]

Il tient son nom du mont d'Or dans le massif du Jura, en grande partie dans le département français du Doubs, mais également situé en petite partie dans le canton suisse de Vaud.

Il bénéficie d'une AOC en France depuis 1981 et en Suisse depuis 2003.

Des fromages similaires, le vacherin d'Abondance et le vacherin des Bauges, sont produits en Savoie^[4].

Histoire

La plus ancienne mention de ce type de fromage sanglé remonte à 1280, et concerne les fromages Savoyards^[5]

Peu d'écrits permettent de connaître l'origine de ce vacherin. Il existe une lettre d'Eugène Droz adressée à Antoine Parmentier datant de 1799 sur lequel il fait état du « fromage de boîte ». A la fin du XVIII^e siècle, ce fromage était inscrit dans l'inventaire départemental des activités fromagères^[1].

À l'origine, les vaches redescendaient dans les étables passer l'hiver et la production de lait devenant moindre, il n'était donc plus possible de fabriquer de grosses meules de comté particulièrement gourmandes en lait, on produisait alors le vacherin.

Quant au mot *vacherin*, il provient du mot *vache*^[6] ,^[7] et apparaît dans les écrits francoprovençaux dès le XV^e siècle^[4].

C'est dès 1865 et la fondation de la Société de Laiterie des Charbonnières que ce fromage acquit sa réputation et son succès commercial hors de sa zone de production. Il fut primé aux expositions d'Yverdon en 1876, de Genève en 1880 et de Zürich en 1883^[8].

Fabrication

Il faut sept litres de lait pour fabriquer un kilo de fromage.

Ce fromage à pâte molle est très coulant, surtout en fin d'affinage. C'est pourquoi on le ceinture traditionnellement d'une écorce d'épicéa, toujours fabriquée artisanalement par quelques sangliers. Il est également emballé dans une boîte en épicéa. L'AOC a gardé ces spécificités.



Vacherin Mont-d'Or (suisse)

Dégustation

Il se déguste ordinairement étalé sur du pain, mais il peut aussi se manger chaud sous les appellations de *Mont d'Or chaud*, *boîte chaude* ou *fondue au Mont d'Or*.



Mont d'Or chaud

Différences entre législations suisses et françaises

	France ^[2]	Suisse ^[3]
Nom	<i>Mont d'Or</i> ou <i>Vacherin du Haut-Doubs</i>	<i>Vacherin Mont-d'Or</i>
Lait	Cru	Thermisé
Couleur de la pâte	Blanc à ivoire	jaune ivoire
Couleur de la croûte	jaune à brun clair	jaune ambré à rouge brun
Race de vaches	montbéliarde ou simmental française	Non-spécifié
Altitude de production de lait, de fabrication et d'affinage	700 m	Non-spécifié
Dates de production	du 15 août au 15 mars	du 15 août au 31 mars
Dates de vente	du 10 septembre au 10 mai	de septembre à avril
Durée d'affinage	au minimum 21 jours	de 17 à 25 jours
Poids, boîte comprise	de 480 g à 3.2 kg	260 g à 3 kg

Bibliographie

- Tomoko Yamada (auteur), Masui Kazuko (auteur), Joël Robuchon (préface), Encyclopédie des fromages - guide illustré de plus de 350 fromages de toutes les régions de France, Gründ, 1998 (ISBN 978-2700020274), p. 228

Liens externes


- Mont d'Or sur le site des fromages AOP^[9]
- Vacherin Mont d'Or Suisse^[10]
- Mont d'Or^[11]
- Décret du 17 mai 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs »^[12]
- Cahier des charges pour le vacherin Mont d'or AOC suisse^[13]
- Fiche de l'AOC et de l'AOP « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs »^[14]
- Le Vacherin Mont d'Or sur Fromages de Suisse.com^[15]
- Patrimoine culinaire suisse: Vacherin Mont d'Or^[16]

Références

- Le Mont d'Or : fromage AOC (<http://pfeda.univ-lille1.fr/iaal/docs/iaal2002/mont/rapport/montdor.pdf>)
- Décret du 17 mai 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000639171&date>)
- Cahier des charges pour le vacherin Mont d'or AOC suisse (http://www.vacherin-montdor.ch/img/VMOPH_f.pdf)
- Patrimoine culinaire suisse : Vacherin Mont-d'Or (<http://www.kulinarischeserbe.ch/product.aspx?id=126>)
- Journal du Jura: Le vacherin Mont d'Or, leader des pâtes molles (http://www.journaldujura.ch/Nouvelles_en_ligne/R_eegion/60408/video)
- Centre national de ressources textuelles et lexicales (<http://www.cnrtl.fr/etymologie/vacherin>)
- TLFI (Trésor de la langue française informatisé) (<http://www.cnrtl.fr/definition/vacherin>)
- Vacherin Mont-d'Or : Son histoire (<http://www.vacherin-montdor.ch/fr/histoire.htm>)
- <http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/franche-comte/15/lait-de-vache/1/mont-dor/37>
- <http://www.vacherin-montdor.ch/>
- <http://www.mont-dor.com/>
- <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0600144D>
- http://www.vacherin-montdor.ch/img/VMOPH_f.pdf
- http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUT=3282
- <http://www.fromagesdesuisse.com/fromages/vacherin-mont-d-or>

[16] <http://www.kulinarischeserbe.ch/product.aspx?id=126>

Morbier (fromage)

Morbier	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Franche-Comté, Morbier
Lait de	vache
Pâte	pressée non cuite
Appellation, depuis	AOC, 2000 - AOP, 2002

Le **morbier** est un fromage français, fabriqué en Franche-Comté, et qui tient son nom du village jurassien de Morbier.

Historique


Au XIX^e siècle, lorsqu'il restait du lait après la préparation du noble comté, mais pas suffisamment pour en confectionner un autre, les fermiers de Morbier réservaient le restant de caillé dans une cuve en le recouvrant d'une fine couche de cendre récupérée sur la paroi du chaudron. Cette couche de suie avait pour fonction de le protéger des insectes.

Le lendemain, après la préparation des comtés, le reste de la traite venait recouvrir la première épaisseur. Les fermiers réservaient le fromage ainsi obtenu pour leur propre consommation.

Aujourd'hui, la fine couche de cendre à la saveur douce et fruitée qui le caractérise n'a plus qu'un rôle décoratif et de souvenir de cette vieille pratique.

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte pressée non cuite, d'un poids moyen de 7 kg.

Munster (fromage)

Munster ou munster-géromé	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Alsace-Lorraine
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte lavée
Appellation, depuis	1969

Le **munster** ou **munster-géromé** est un fromage français de l'Est de la France (Alsace, Franche-Comté, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges) bénéficiant d'une AOC depuis 1969.

Histoire

La légende dit que la recette de ce fromage a été laissée aux Vosgiens par un moine irlandais de passage au IX^e siècle. Son nom provient de la ville de Munster (Haut-Rhin).

Pour d'autres, la recette remonterait à l'époque de Charlemagne lorsque des moines vinrent christianiser la région, apportant leur savoir-faire dans la fabrication de fromages. Le nom de « *Munster* » vient du mot « Monastère », les paysans ayant pris l'habitude de régler une partie de leurs impôts aux ducs de Lorraine en livrant ce fromage.

La recette du fromage a été laissée à une abbaye fondée par des moines irlandais à Munster dans le val de Saint Grégoire (Münster im Gregoriental) et laissée aux résidents qui n'étaient pas des Vosgiens. Ces derniers résident de l'autre côté de la crête des Vosges. La ville de Munster a fait partie, par la suite, de la Décapole et relevait du Saint-Empire romain germanique (heiliges römisches Reich deutscher Nation).

Description

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte lavée, de forme cylindrique, de 13 à 19 cm de diamètre, haut de 2,4 à 8 cm, il peut faire de 450 g à 1,5 kg. L'appellation « Petit-Munster » ou « Petit Munster Géromé » est réservée à un Munster ou Munster-Géromé de format réduit de 7 à 12 cm de hauteur, d'un poids minimum de 120 g. La croûte est lavée avec des coryneformes *Brevibacterium linens* (dit ferments du rouge).

Production

La zone de production laitière couvre sept départements dont les versants alsacien et lorrain du massif des Vosges.



Production : 8120 tonnes en 2007 (-11,3 % depuis 1997) dont 14 % au lait cru (9 % en fermier). La majeure partie de la production est aujourd'hui réalisée en Lorraine.

Dégustation

L'affinage se fait selon le cahier des charges en 21 jours minimum pour le munster ou munster-géromé et en 14 jours minimum pour le petit munster ou petit munster-géromé. Au cours de l'affinage, chaque fromage est frotté à la main et retourné.

La période de dégustation optimale du munster s'étale de mai à octobre après un affinage de 8 à 10 semaines, mais il est aussi excellent d'avril à décembre.

Son odeur est forte, mais avec un goût doux. Sa dégustation peut être associée au carvi (*cumin des prés*).

Le munster peut être proposé en raclette.

Liens externes

- Munster sur le site des fromages AOP ^[1]
- Texte officiel de l'AOC sur le site de l'INAO ^[2].
- Le munster fermier ^[3]


Références

[1] <http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/alsace-lorraine/28/lait-de-vache/1/munster/45>

[2] http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=455

[3] <http://www.munsterfermier.com/>

Neufchâtel (fromage)

Neufchâtel	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Haute-Normandie
Lait de	Vache
Pâte	Molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	1969

Le **neufchâtel** est un fromage français fabriqué dans le pays de Bray et plus particulièrement aux alentours de Neufchâtel-en-Bray (134 communes). Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1969.

La forme emblématique du Neufchâtel est le cœur, mais l'appellation autorise aussi les formes de briquette, de bonde, de carré, de double bonde et triple-cœur.

La race des vaches et leur alimentation, elles pâturent au moins 6 mois par an, ainsi que la fabrication du fromages sont définis dans le décret de l'appellation^[1].

C'est un fromage lactique à base de lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie, affiné au moins 10 jours, d'un poids de 100 à 600 g selon le format.

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à août après un affinage de 8 à 10 semaines, mais il est aussi excellent de mars à novembre.

Historique

Le neufchâtel est un fromage très ancien, sans doute le plus ancien des fromages normands. Il était probablement déjà fabriqué au VI^e siècle et attesté officiellement à partir de 1050^[2]. Pendant la guerre de Cent Ans, pour les fêtes de fin d'année, la légende raconte que les jeunes filles offraient aux soldats anglais des fromages en forme de cœur pour témoigner de leur amour. Au XVII^e siècle, il était expédié à Paris et Rouen, et exporté en Grande-Bretagne. Mais c'est à partir de 1880 que son histoire s'accélère : cette année là, un fermier, Isidore Lefebvre, construit une fromagerie à Nesle-Hodeng dans laquelle il peut mouler et affiner le caillé produit par les fermes des environs. Parmi ses distributeurs figureront les grands magasins Harrods de Londres.

Un label de qualité fut accordé au fromage en 1949, mais ces labels furent annulés en 1953. Afin de protéger la spécificité du neufchâtel, le comice agricole de l'arrondissement de Neufchâtel crée en 1957 le syndicat de défense du label de qualité du fromage de Neuchâtel. Ce syndicat obtiendra en 1969 l'appellation d'origine contrôlée.

Par la suite, les fromageries locales, comme Isidore Lefebvre et Lhernault, sont absorbées par de grands groupes laitiers. En 2006, la production est assurée par 23 producteurs fermiers, 4 artisans (SARL Lévêque, SARL Alleaume, J.-Y. Anselin, SARL Villiers) et 2 transformateurs laitiers (Les Cateliers, La Fromagerie du Pays de Bray)^[3], qui transforment le lait produit dans 30 exploitations^[4].

Présentation

Le Neufchâtel se présente sous six formes différentes :

- carré (100 g) ;
- briquette (100 g) ;
- bonde (100 g) ;
- cœur (200 g) ;
- double-bonde (200 g) ;
- grand cœur (600 g).


Production

- 887 tonnes en 1998 (+16.4 % depuis 1996) dont 81 % au lait cru (67 % en fermier).
 - 1014 tonnes en 2003.
 - 1526 tonnes commercialisés sous l'appellation d'origine contrôlée en 2007, dont 82 tonnes exportées, notamment en Allemagne, Grande-Bretagne, Belgique, Canada, Japon, Suisse, Chine, Pays-Bas, Luxembourg et États-Unis^[4]
 - Décret AOC Neufchâtel
-

Notes et références de l'article

- [1] Décret AOC Neufchâtel du 17 mai 2006
- [2] Le Boués-Jaun n^o 27 septembre 1978
- [3] Source : site de l'appellation
- [4] « Hausse du prix du fromage envisagée », dans *Hebdomadaire Le Réveil*, 10 avril 2007 (ISSN 0907 C 82045 (<http://worldcat.org/issn/0907+C+82045&lang=fr>))

Ossau-iraty

Ossau-iraty	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Pays basque Béarn
Lait de	brebis
Pâte	pressée non cuite
Appellation, depuis	1980

L'**ossau-iraty** est un fromage français.

C'est un fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite et il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1980 et d'une reconnaissance européenne en AOP.

Originaire du Pays basque et du Béarn, il est produit sur un terroir bien délimité, au sein du département des Pyrénées-Atlantiques et d'une petite partie du département des Hautes-Pyrénées. Son nom vient du pic du Midi d'Ossau qui surplombe la vallée d'Ossau et tout le Béarn, et de la forêt d'Iraty, qui est la plus grande hêtraie d'Europe, à cheval sur les montagnes basques, française et espagnole.

Histoire

Préhistoire en Antiquité

Le fromage d'ossau-iraty trouve son origine dans les traditions pastorales et fromagères du Pays basque et du Béarn. Les premières traces d'élevage dans les Pyrénées occidentales datent du Néolithique (vestiges de sépultures et d'outils de bergers datant de 7000 ans en vallée d'Ossau^[1]). À cette époque la transhumance était déjà pratiquée. L'élevage était l'activité primordiale, puisque ce sont les Romains qui apportent dans la région la pratique de l'agriculture : défrichage et culture des céréales^[1]. Depuis, il n'a cessé de garder un grand rôle économique et social dans les vallées de cette région^[2],^[3].

L'écrivain romain de langue latine Martial, mentionne des fromages pyrénéens sur le marché de Toulouse^[2],^[3].

Moyen Âge, Renaissance et période moderne

Au Moyen Âge, les déplacements de bétail sont très importants, allant des estives, l'été, jusqu'aux plaines des Landes de Gascogne (pas encore forestées) et de Bordeaux^[1] durant l'hiver. C'est l'origine de l'agneau de Pauillac, issu des brebis qui venaient, dès le XVIII^e siècle, pacager les vignes l'hiver^[4], agnelant en plaine, proche du marché de Bordeaux, apte à en acheter les produits.

À partir du XIV^e siècle, les bergers s'organisent par la division des vallées d'estive en communautés délimitant des *cujalaa*^[1], vastes domaines herbagés, chacun géré par un groupe pastoral de la vallée. Le mot évolue vers le *cayolar* contemporain, nom qui désigne aujourd'hui la seule cabane de berger en estive et non plus l'ensemble de la zone^[1].

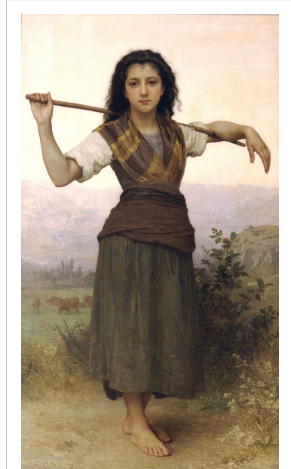
À cette époque, des tommes fromagères sont utilisées comme monnaie pour payer des baux ou contrats de vente et représente la première source de revenu des bergers^[2],^[3].

Période contemporaine

Au fil des siècles, le produit évolue peu, les structures non plus. Les fromages sont fermiers : chaque famille de berger fabrique ses fromages et les vend. Plus tard, dans le Béarn, les éleveurs prennent l'habitude d'assembler des laits de brebis, de vache et de chèvre. Leurs troupeaux sont plus gros et ils n'ont plus le temps d'aller vendre leur production ; ils confient alors leur fromage à des affineurs. (il porte alors le nom de Laruns, un petit village béarnais Fromage Ossau Iraty : présentation ^[5], Androuet, affineur à Paris. Consulté le 10 août 2010) Pour les producteurs basques, le fromage reste une production familiale, vendue localement aux marins et aux citadins de Bayonne.

En 1904, des fabricants du fromage roquefort implantent des unités de production dans les Pyrénées. Les fromages produits sont ensuite acheminés vers les caves de Roquefort-sur-Soulzon pour l'affinage. Cette demande en lait de brebis va accroître le revenu des éleveurs ovins. La profession s'organise et la production s'améliore par l'augmentation du cheptel ; la sélection du troupeau améliore également le rendement des brebis. À partir des années 1970, la demande en roquefort s'effrite pour se recentrer sur le territoire Aveyron-Tarn et la production pyrénéenne est orientée vers la production laitière de fromages de brebis traditionnel. La filière laitière ovine des Pyrénées-Atlantique décide dès 1975 de reprendre son fromage en main devant la menace de le voir devenir un produit semi-industriel, simple produit de diversification des sociétés productrices de roquefort. Elle crée un syndicat de défense et dépose un dossier de demande de reconnaissance en AOC du fromage local ; le dossier aboutit en 1980^[2],^[6].

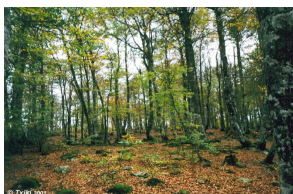
Le fromage protégé par une appellation d'origine contrôlée depuis le 6 mars 1980^[6] est depuis devenu une indication géographique protégée. (équivalent européen)



Pastourelle au XIX^e siècle,
peinture de Bouguereau.

Étymologie

Lors de la création du dossier de demande de reconnaissance en AOC, le fromage pur brebis des Pyrénées-Atlantique porte des noms variés, liés à leur origine géographique. Pour fédérer les producteurs basques et béarnais autour d'une marque commune, le choix de noms géographiques des deux extrémités de la zone s'impose. La forêt d'Iraty est la plus grande hêtraie d'Europe et surplombe le Pays basque français ; le Pic du Midi d'Ossau domine la vallée éponyme à l'autre extrémité, en Béarn^[7]



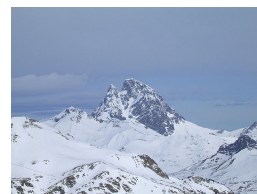
Forêt d'Iraty



Forêt d'Iraty dans la brume



Pic du midi d'Ossau



Pic du midi d'Ossau l'hiver

Terroir d'appellation

Aire d'appellation

Situation

La zone d'appellation de l'ossau-iraty couvre la majeure partie du département des Pyrénées-Atlantiques et fait une incursion minime dans les Hautes-Pyrénées.

Les communes suivantes sont classées en totalité : Abitain, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharete, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Anhaux, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arcangues, Aren, Aressy, Arette, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaiby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Arros-de-Nay, Arthez-d'Asson, Arudy, Asasp-Arros, Ascain, Ascarat, Assat, Asson, Aste-Béon, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Aussurucq, Auterive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Aydius, Ayherre, Baliros, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Bassussarry, Bastanès, Baudreix, Bedous, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bellocq, Bénéjacq, Béost, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Bescat, Beuste, Beyrie-sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Bidos, Bielle, Bilhères, Biriou, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Bourdettes, Briscous, Bruges-Capbis-Mifaget, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Cardesse, Carresse-Cassaber, Çaro, Castagnède, Castetner, Castet, Castetbon, Castetnau-Camblong, Cette-Eygun, Charre, Charritte-de-Bas, Chéraute, Ciboure, Coarraze, Cuqueron, Dognen, Domezain-Berraute, Eaux-Bonnes, Escos, Escot, Escou, Escout, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Estialescq, Estos, Etcharry, Etchebar, Etsaut, Eysus, Féas, Gabat, Gamarthe, Gan, Garindein, Garris, Gelos, Gère-Bélesten, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Goès, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurmençon, Gurs, Halsou, Hasparren, Haut-de-Bosdarros, Haux, Hélette, Hendaye, Herrère, Hosta, Hours, Ibarrolle, Idaux-Mendy, Igon, Iholdy, Ilharre, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jasses, Jatxou, Jaxu, Jurançon, Juxue, Laà-Mondrans, Laàs, La Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Labets-Biscay, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lagos, Laguiche-Restoue, Lahonce, Lahourcade, Lanne-en-Barétous, Lanneplaa, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Larrau, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lay-Lamidou, Lecumberry, Ledeuix, Léas-Athas, Léren, Lescun, Lestelle-Bétharram, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Lohitzun-Oyhercq, Loubieng, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Louvie-Juzon, Louvie-Soubiron, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Lurbe-Saint-Christau, Luxe-Sumberraute, Lys, Macaye, Masparraute, Mauléon-Licharre,

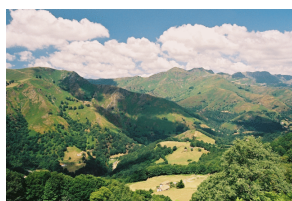
Mazères-Lezons, Méharin, Meillon, Mendionde, Menditte, Mendive, Méritein, Mirepeix, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Monein, Montaut, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Mourenx, Musculdy, Nabas, Narcastet, Narp, Navarrenx, Nay, Noguères, Ogenne-Camptort, Ogeu-les-Bains, Oloron-Sainte-Marie, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Oraàs, Orriule, Orsanco, Ossas-Suhare, Osse-en-Aspe, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Ozenx-Montestrucq, Pagolle, Parbayse, Pardies-Piétat, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Précilhon, Rébénacq, Rivehaute, Rontignon, Roquiague, Saint-Abit, Sainte-Colome, Saint-Dos, Sainte-Engrâce, Saint-Esteben, Saint-Étienne-de-Baïgorry, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre-d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sare, Sarpourenx, Sarrance, Saucède, Sauguis-Saint-Étienne, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Sévignacq-Meyracq, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urdos, Urepel, Urrugne, Ustaritz, Uzos, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

Les communes suivantes sont classées en partie. La délimitation de la partie classée est déposée par l'INAO dans chacune des mairies des communes concernées : Abidos, Abos, Arbus, Argagnon, Artiguelouve, Artigueloutan, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Labastide-Cézéracq, Idron, Lacq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Sendets, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt.

Trois communes haut-pyrénéennes sont prises en totalité dans l'aire d'appellation : Arbéost, Arrens-Marsous et Ferrières^[8].



Paysage de la Soule.



Paysage escarpé de Haute-Soule



Ferme basque du Labourd



Pâturages de
Basse-Navarre



Ferme traditionnelle en vallée
d'Aspe



Pâturages d'estive en vallée
d'Ossau



Paysage d'estive dans la Vallée
d'Aspe



Moutons en estive (manech
tête noire près de Saint-Jean
Pied de Port)

Géologie

Issu de l'orogénèse alpine, le massif pyrénéen a soulevé et plissé les sédiments du Bassin aquitain. L'érosion sommitale a dévoilé des roches granitiques alors que le piémont est essentiellement calcaire ; cette zone sédimentaire présente de nombreux réseaux karstiques dont les nombreuses grottes témoignent.

Cet aspect révèle un sol perméable, permettant d'évacuer l'excès d'eau reçu. Le fourrage estival des alpages et celui des plaines destiné au fourrage hivernal bénéficient de conditions de pousse régulière.

Climatologie

Station météo de Biarritz-Anglet

Mois	Janv	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Année
Températures minimales moyennes (°C)	4,7	5,5	6,5	8,1	11,3	14	16,3	16,7	14,4	11,5	7,4	5,8	10,2
Températures maximales moyennes (°C)	11,9	12,9	14,3	15,5	18,9	21,2	23,8	24,3	23,1	19,5	14,9	12,8	17,8
Précipitations moyennes (mm)	138	123	120	138	126	98	81	96	127	148	172	145	1510
Ensoleillement moyen (heures)	115	121	171	171	192	198	200	203	182	134	101	89	1877
Source : Climatologie mensuelle moyenne - station Météo-France de Biarritz-Anglet ^[9]													

À Biarritz, on observe 130 jours à faible ensoleillement et 69 jours à fort ensoleillement pour 144 jours de pluie^[9].

Station météo de Pau-Uzein

Mois	Janv	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Année
Températures minimales moyennes (°C)	1,9	2,8	4,3	6,3	10,1	13	15	15,1	12,3	8,9	4,8	2,8	8,1
Températures maximales moyennes (°C)	11	12,4	14,5	16,1	19,9	22,6	25,3	25,5	23,4	19,3	14,2	11,9	18
Précipitations moyennes (mm)	100	98	96	114	113	81	63	72	83	100	113	100	1132
Ensoleillement moyen (heures)	114	124	169	166	189	184	200	201	175	135	102	94	1852
Source : Climatologie mensuelle moyenne - station Météo-France de Pau-Uzein ^[10]													

À Pau, on observe 134 jours à faible ensoleillement et 72 jours à fort ensoleillement pour 130 jours de pluie^[10].

Climat de la zone d'appellation

L'ossau-iraty est produit sous un climat océanique tempéré : précipitations élevées, bien réparties toute l'année, avec une douceur hivernale due à la proximité de l'océan. Plus on pénètre dans les terres, plus les températures sont contrastées : plus froides en hiver, plus chaudes en été. Ce phénomène est encore accentué par l'altitude.

Ce climat favorise une pousse de l'herbe pendant une grande partie de l'année sur les coteaux, sauf peut-être durant juillet-août, mais les brebis sont alors en estive. En altitude, la douceur estivale aide le troupeau à passer les nuits en montagne en plein air.

La production de lait

Les races ovines

Le décret d'AOC précise que ce fromage est produit à partir du lait de races locales. Il précise que ces races sont la basco-béarnaise, race appartenant aux races pyrénéennes à laine tombante, non croisées avec les mérinos, la manech tête rousse et la manech tête noire seraient des races arrivées d'Asie avec les Arabes au VII^e siècle qui n'ont pas subi de croisement mérinos.

Traditionnellement, la brebis basque occupait une zone du Pays basque oriental, et la béarnaise le Béarn. La proximité raciale entre les deux races a provoqué la fusion de leur livre généalogique en basco-béarnaise. La race est reconnue par le Ministère de l'agriculture en 1970^[11].

La manech tête rousse peuple les coteaux basques, la zone la plus riche : la Basse-Soule et la Basse-Navarre. Les brebis sont élevées localement toute l'année ou pour celles qui transhument, reste seulement quatre mois en estive^[12].

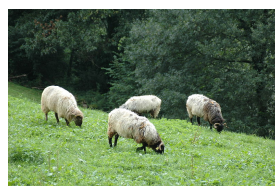
La manech tête noire est élevée dans les montagnes basques : forêt d'Iraty, Haute-Soule et vallée des Aldudes. Les brebis sont rustiques et élevées en petites unités de poly-élevage : 10 à 15 vaches allaitantes valorisent les meilleurs herbages et le reste est pâturé par les brebis. L'été, le troupeau transhume vers l'estive. Les terrains d'altitude et le gardiennage sont gérés collectivement par des commissions syndicales de vallées^[13].



Troupeau de
basco-béarnaises



Brebis basco-béarnaises à
Laruns



Manech tête noire



Manech tête rousse

La présence de moutons destinés à la production de viande doit être signalée aux services de contrôle et les animaux génétiquement modifiés sont interdits^[8].

Élevage ovin



Exemples de cloches au musée
basque des brebis de Bilbao.

L'alimentation des brebis se fait avec des produits essentiellement originaires de l'aire d'appellation. La distribution de produits issus hors de l'aire est limitée à 320 kg de matière sèche par brebis. La ration des animaux est constituée d'herbe fraîche pâturée, de fourrage frais ou sec (foin), de paille et de fourrage fermenté (l'ensilage est provisoirement autorisé jusqu'en 2018). L'apport en aliments mélangés et en aliments concentrés est encadré par le cahier des charges de l'appellation. Les brebis doivent pâturer pendant au moins 240 jours^[8].

La production d'organisme génétiquement modifié est interdite sur les exploitations qui produisent le lait et le fourrage OGM est interdit aux animaux. Lors de circonstances climatiques exceptionnelles, l'INAO peut autoriser l'achat d'aliment hors de la zone en quantité supérieure à ce qui est autorisé, après avis de la commission agrément-conditions de production^[8].

La traite des brebis ne commence que vingt jours après la mise bas. Avant, le lait est destiné aux agneaux, sa constitution n'étant pas apte à la transformation fromagère. La période de lactation n'excède pas 265 jours et la traite est interdite en septembre-octobre. La production des brebis ne doit pas dépasser 300 litres par lactation, moyenne répartie sur tout le troupeau et le lait doit présenter une richesse en matière sèche d'au moins 110 grammes par litre^[8] (moyenne sur une lactation).

La fertilisation des terres est définie par un règlement technique. Chaque exploitant tient un registre d'épandage qui mentionne toutes les opérations d'épandage effectuées^[8].



Machine à traire les brebis

Transhumance et estive

La production locale en estive s'appuie sur une gestion collective des pâturages. Tous les ans, des élections ont lieu pour décider démocratiquement du nombre de brebis, de la fabrication du fromage ou de la gestion des *cayolars*, ces abris d'altitude^[3]. Chaque cayolar est géré de manière différente selon les us et coutumes. Certains sont devenus propriété de communauté de communes, de collectivités locales ou du Parc national des Pyrénées. Ils ont participé au financement de rénovations afin d'y apporter un confort supplémentaire aux bergers, mais aussi une mise aux normes sanitaires des ateliers de transformation fromagère^[1].



Moutons transhumant vers la vallée dans le parc national des Pyrénées (étage alpin).

En 1994, une directive européenne impose une *mise aux normes des locaux de fabrication de fromage dans les cabanes d'estive*. Cette mesure est ressentie par les producteurs béarnais, comme une menace pour les petits ateliers, face aux investissements à faire. Ils reformulent la mesure *mise aux normes* en *mise en conditions de vie*. Ils se mobilisent pour obtenir des aides financières et aménagent les cabanes en ateliers et lieux de vie modernes. En parallèle, ils décident de créer un label *fromage d'estive* et l'*association des éleveurs d'estive des trois vallées*. (Aspe, Barétous et Ossau) Ils s'imposent des conditions d'élevage plus draconiennes que celles de l'AOC :



L'édelweiss fait partie du logo de l'association

- épandage en estive des seules déjections produites en altitude dans les parcs de contention nocturnes ;
- seule une ration de céréales et de sels minéraux peut être ajoutée à l'herbe fraîche pâturée ;
- le fromage d'estive ne provient que du lait de brebis traites en estive ;
- la fabrication du fromage doit se faire en atelier d'estive, obligatoirement différent de l'atelier d'hiver. La mention est donc réservée aux fromages fermiers.

Le succès de cette démarche est tributaire de la vente à un prix supérieur des fromages. Pour mettre en avant cette opération, les producteurs ont décidé de mettre en vente les derniers fromages d'estive aux enchères sur internet et la mention en en pourparler avec l'AOC ossau-iraty pour faire partie des éléments figurant potentiellement sur les étiquettes^[14].

L'association slow food a fait du fromage d'estive un produit sentinelle. Ce *label* signale un produit original en danger qui reçoit un soutien pour aider à sa valorisation et à la reconnaissance de son originalité et de sa qualité^[15].

Transformation fromagère

La concentration du lait par élimination partielle d'eau est interdite. Les seuls produits autorisés à être additionnés sont la présure, le sel et les ferments lactiques non OGM (et un peu d'eau potable pour diluer la présure). En fabrication artisanale, le traitement thermique du lait est autorisé^[8].

Le lait des brebis est emprésuré dès que possible, dans un délai ne devant pas dépasser 40 heures après la première traite en fabrication fermière et 48 heures en transformation artisanale. Pour ce faire, le lait est réchauffé entre 28 et 35 °C et la présure est ajoutée (moins de 3 cm³ pour 10 litres). La présure provoque le caillage du lait. Ce caillé est ensuite tranché et brassé pendant une heure. Les opérations peuvent inclure chauffage et réchauffage en dessous de 44 °C (limite de la mention *au lait cru*). Les grains de caillé obtenus doivent avoir une taille inférieure à 1 cm³^[8].

Le caillé est ensuite mis en moule perforés pour l'égouttage. Les moules pour fromages de petite taille ont un diamètre de 18-20 cm pour une hauteur de 7-10 cm. Pour les grands fromages, le diamètre est de 25,5 à 26 cm pour 9-12 cm de haut. Les producteurs fermiers peuvent seuls utiliser les grands moules de 24-28 pour 9-15 cm de haut. Les moules sont mis sous presse pour extraire le petit lait. Au cours de l'opération, les futurs fromages sont retournés au moins une fois. Le démoulage se fait quand le pH du produit est descendu au-dessous de 5,5. Les fromages sont salés au sel sec ou en saumure. La congélation du lait, du caillé ou du fromage frais est interdite^[8].

Affinage



Début d'affinage, les fromages sont blancs.

Les fromages frais sont mis en cave d'affinage. La température est comprise entre 6 et 15 °C et l'hygrométrie supérieure à 75 %. Les fromages sont retournés et brossés, soit à sec, soit avec une solution d'eau, de sel et de ferments lactiques d'affinage de surface.

La durée de l'affinage est d'au moins 80 jours pour les petites fromages de 2-3 kg et de 120 jours pour les fromages de 4-7 kg^[8].

Conditionnement

Le fromage doit porter une étiquette qui mentionne obligatoirement *appellation d'origine contrôlée* et *ossau-iraty*. Les seules autres mentions autorisées sont le nom et les coordonnées du producteur ou sa marque commerciale et la mention facultatives *fromage fermier*.

L'ossau-iraty peut être commercialisé en portions emballées, à condition que chaque morceau comporte une portion de croûte caractéristique et un étiquetage comportant les mêmes mentions que le fromage entier.



Affinage plus avancé: les fromages prennent une teinte froment.

Le fromage

Le cahier des charges de l'appellation ossau-iraty précise que c'est un fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite^[8].

Dégustation

C'est un fromage d'un poids de 2 à 3 kg pour le petit format, de 4 jusqu'à 7 kg pour le gros format. Sa croûte a une couleur allant du jaune orangé au gris cendré. Il se présente sous la forme d'un cylindre droit ou légèrement convexe. La croûte est dure, d'une couleur allant du jaune-orangé au gris. À l'intérieur, la couleur est jaune ivoire, homogène, avec de rares petites ouvertures. La texture est fondante^[6].

Sa période de dégustation optimale s'étale de juin à novembre après un affinage de 4 à 6 mois, mais il est aussi excellent de mai à décembre et sa conservation longue permet d'en profiter toute l'année^[16].

Il se déguste à température ambiante pour exhaler tous ses arômes. Localement, il est souvent servi avec de la confiture de cerises noires, mais il peut aussi débiter le repas en petits cubes à l'apéritif, participer à un plateau de fromage, dans une salade, râpé sur un gratin^[16].

Production

L'aire géographique d'appellation couvre 600000 hectares. Il représentent le deuxième bassin de collecte en France après celui du roquefort.

En 2006, la filière comprend 1733 producteurs de lait. Les transformateurs sont au nombre de 148 (138 fabricants fermiers et dix coopératives ou laiteries artisanales ou industrielles)^[6].

Depuis 1991, la production est passée de 1258 tonnes (dont 60 tonnes en fromage fermier) à 3206 tonnes (dont 272 tonnes fermières) en 2005. Dans cette quantité, 404 tonnes sont au lait cru (272 fermiers et 132 laitiers)^[17]. La production est de 3200 tonnes en 2006^[6].

Les instances

Syndicat de défense et de gestion

- Le syndicat de défense et de gestion de l'appellation *Ossau-iraty* est situé Maison Baratchartenea - 64120 Ostabat

Organismes de contrôle

- L'organisme de contrôle est Qualisud - 70, avenue Louis Sallenave - 64000 Pau
- L'ensemble de la filière reçoit l'agrément de l'INAO de Pau - Maison de l'agriculture - 124, boulevard Tourasse - 64000 Pau

Folklore

Fête du fromage d'Aspe

La fête du fromage d'Aspe réunit tous les ans depuis 1993^[18], des producteurs, des vacanciers, des amateurs et producteurs des vallées voisines...

Cette fête rassemble les participants autour de démonstrations de tonte de brebis, de fabrication du fromage, mais aussi d'animations musicales et religieuses^[19].

La route du fromage

Une route fléchée parcourt la zone de production du fromage. Le syndicat de défense et de gestion de l'appellation publie tous les ans une plaquette avec une carte signalant tous les producteurs du fromage de brebis. Elle guide les amateurs qui souhaitent visiter les fermes, les estives avec leurs cayolars, déguster le fromage, comprendre le mode de vie des bergers, connaître l'architecture paysanne locale, découvrir les paysages où naissent les fromages^[20] ...

Notes et références

- [1] L'abri sous roche, ancêtre de la cabane d'Aquitaine (<http://cabanes.u-bordeaux3.fr/index.php?ob=evolution&cab=bergers>), cabanes.u-bordeaux3.fr. Consulté le 5 février 2010
- [2] Histoire du fromage (<http://ossau-iraty.fr/histoire.htm>), ossau-iraty.fr. Consulté le 4 février 2010
- [3] Une véritable société au cœur des montagnes (<http://www.fromagesbrebispyrenees.fr/histoire-fromage-brebis-2.html>), fromagesbrebispyrenees.fr. Consulté le 4 février 2010
- [4] Laurence Debril, « Les délices de l'agneau de Pauillac (http://www.lexpress.fr/region/les-d-eacute-lices-de-l-agneau-de-pauillac_480766.html) », L'express, 2006. Consulté le 5 février 2010
- [5] http://androuet.com/fromages/Ossau%20Iraty_fromage_de_France_Aquitaine_au-lait-de-Fromage%20au%20lait%20de%20brebis_12.html
- [6] Fiche de l'ossau-iraty (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3285), inao.gouv.fr. Consulté le 5 février 2010
- [7] L'Ossau Iraty, le plus pyrénéens des fromages de brebis (<http://www.quiveutdufromage.com/culturecheese/un-fromage-sous-cloche/l-ossau-iraty-le-plus-pyreneens-des-fromages-de-brebis-68.html>), Qui veut du fromage.com. Consulté le 10 août 2010
- [8] Cahier des charges de l'AOC Ossau-iraty (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=1540), inao.gouv.fr. Consulté le 5 février 2010
- [9] Climat en France/Normales de la station météorologique de Biarritz-Anglet (http://france.meteofrance.com/jsp/site/Portal.jsp?page_id=11630&CLIMAT_PORTLET.path=climatstationn/64024001), france.meteofrance.com. Consulté le 13 février 2010
- [10] Climat en France/Normales de la station météorologique de Pau-Uzein (http://france.meteofrance.com/france/climat_france%3300.path=climatstationn%2F64549001), france.meteofrance.com. Consulté le 13 février 2010
- [11] La basco-béarnaise (<http://www.races-montagnes.com/fr/races/pyrenees-atlantiques/basco-bearnaise.php>), races-montagnes.com. Consulté le 4 février 2010
- [12] Manech tête rousse (<http://www.races-montagnes.com/fr/races/pyrenees-atlantiques/manech-tete-rousse.php>) sur le site *races-montagnes.com*, consulté le 4 février 2010.
- [13] La manech tête noire (<http://www.races-montagnes.com/fr/races/pyrenees-atlantiques/manech-tete-noire.php>), races-montagnes.com. Consulté le 4 février 2010
- [14] Association des éleveurs d'estive des trois vallées (<http://associationdeseleveustranshumantsdes3valleesbearn.unblog.fr/tag/non-classe/>) sur le site *associationeleveustranshumantsdes3valleesbearn.unblog.fr*, consulté le 6 février 2010.
- [15] Fromages d'estives des Pyrénées béarnaises (<http://209.85.229.132/search?q=cache:CA-VJ0ZAxPQJ:www.slowfood.fr/bulletin/fromagesbearn.pdf+estive+trois+vallÃ©es&cd=2&hl=fr&ct=clnk&gl=fr&client=firefox-a>), slowfood.fr. Consulté le 6 février 2010
- [16] Les recettes à base d'ossau-iraty (<http://ossau-iraty.fr/degustation.htm>), ossau-iraty.fr. Consulté le 5 février 2010
- [17] Les chiffres de l'appellation ossau-iraty (<http://ossau-iraty.fr/infos.htm>), ossau-iraty.fr. Consulté le 5 février 2010
- [18] Historique de la fête du fromage (<http://fetedufromage-aspe.com/historique-fete-fromage-aspe.html>), fetedufromage-aspe.com. Consulté le 5 février 2010
- [19] Programme de la fête de l'ossau-iraty (<http://fetedufromage-aspe.com/programme-fete-fromage-aspe.html>), fetedufromage-aspe.com. Consulté le 5 février 2010
- [20] La route du fromage (http://ossau-iraty.fr/route_du_fromage.htm), ossau-iraty.fr. Consulté le 5 février 2010

Picodon (AOC)

Picodon	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Drôme & Ardèche
Lait de	chèvre
Pâte	fraîche
Appellation, depuis	AOC, 1991

Le **Picodon** est un fromage français au lait cru de chèvre à pâte fraîche et à croûte fleurie blanche ou bleue, d'un poids moyen de 100 grammes.

Il est appelé *Picaudon* en occitan, ce que le trésor du Félibrige traduit en français par « petit fromage piquant »^[1].

Il est produit dans deux départements, la Drôme et l'Ardèche, de la région Rhône-Alpes, et il bénéficie d'une AOC depuis 1983 et d'une AOP.

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à août, mais il est aussi excellent de mars à octobre. Il s'agit d'un fromage avec une pâte assez sèche, et peut se déguster frais en salade ou affiné. Les connaisseurs le préfèrent mariné dans l'huile d'olive relevée d'aromates et d'herbes.

Le lait

Le lait de chèvre est collecté en Ardèche, dans la Drôme, dans le canton de Barjac dans le Gard et dans l'enclave de Valréas en Vaucluse.

Les races de chèvres utilisées sont l'Alpine chamoisée ainsi que la Saanen. Une chèvre donne en moyenne 3 litres de lait par jour ; la fabrication d'un picodon nécessite au moins un demi-litre de lait.

Durant la saison de plein air, les chèvres se nourrissent d'herbes, mais aussi d'aubépines, de genévriers, de noisetiers, de glands de chêne, de châtaignes, de lavande et de tilleul etc. L'hiver, elles sont nourries de foin de prairie et de luzerne, ce qui explique la variation de goût.

Fabrication

Dans le respect de la tradition artisanale, les producteurs mélangent le lait entier et cru de chèvre avec une très faible quantité de présure. Délicatement, ils montent le caillé à la louche dans des faisselles à bords arrondis, le séchage dure au moins vingt-quatre heures.

Égouttés, salés, démoulés, les fromages sont affinés pendant huit jours au minimum. Il faut cependant un affinage d'au moins 14 jours pour avoir l'appellation *Picodon*. Ils doivent aussi respecter un certain nombre de critères : forme, croûte, pâte, goût, arrière-goût, texture.

Une autre méthode de fabrication AOC consiste à laver la croûte au moins trois fois pendant un affinage d'un mois minimum. Cette méthode est dite « *Dieulefit* », du nom de la commune drômoise.

Production


Production : 500 tonnes en 2003.

Économiquement, le picodon concerne 360 élevages de chèvres et plus de mille emplois directs. Il permet de sauvegarder une agriculture de montagne et les chèvres sont des débroussaillieuses naturelles des friches et sont même capables de monter dans les arbustes. Elles protègent efficacement le territoire contre les incendies.

Notes et références

- [1] cf « PICAUDOU » (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7486f/f573.item>) in Frédéric Mistral, Lou Tresor dóu Felibrige, ou Dictionnaire provençal-français embrassant les divers dialectes de la langue d'oc moderne, vol. 2 , p. 566

Pont-l'évêque (fromage)

Pont-l'évêque	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Normandie
Lait de	vache
Pâte	molle à croûte lavée
Appellation, depuis	1976

Le **pont-l'évêque** est un fromage français de la région normande, bénéficiant d'une AOC depuis 1972. Il doit son nom au village de Pont-l'Évêque dans le Calvados où il est fabriqué et renommé depuis des siècles, où il était déjà connu au Pays d'Auge en 1230, sous le nom d'Augelot^[1].

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte lavée de couleur beige ou orangée, et de forme carrée. Son poids moyen est de 420 grammes.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre après un affinage de 4 à 6 semaines, mais il est aussi excellent d'avril à novembre.

Production : 3 612 tonnes en 1998 (+3,17 % depuis 1996) dont 16 % au lait cru (2 % en fermier).

Notes et références

- [1] Le Boués-Jaun N° 27, Septembre 1978.

Liens externes

- Pont-l'évêque sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/normandie/6/lait-de-vache/1/pont-leveque/2>)

Poulligny-saint-pierre (Fromage)

Poulligny-saint-pierre	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Berry
Lait de	lait cru de chèvre
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	1972 (AOC)

Le **poulligny-saint-pierre** est un fromage français de la région du Berry (département de l'Indre) bénéficiant d'une AOC depuis février 1972.

Description

C'est un fromage à base de lait cru de chèvre de race Alpine, Saanen ou Poitevine. Il est à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 250 grammes, et a une forme caractéristique de pyramide, une pâte d'un blanc lumineux qui contraste avec une croûte qui se colore et se teinte de bleu avec l'affinage, sauf lorsque des bloquants sont ajoutés au lait afin d'empêcher le développement de la bactérie responsable de cette coloration. Il ressemble à son voisin le Valençay.

Sa période de dégustation optimale s'étale de juin à octobre après un affinage de 4 à 5 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre. Il a une odeur caractéristique de paille et une acidité typique et une saveur de terroir prononcée, qui en font un produit unique.

Il est fabriqué sur un territoire peu étendu de 22 communes de l'arrondissement du Blanc, dans la partie occidentale du Berry, au cœur du parc naturel régional de la Brenne.

Historique

Au XVIII^e siècle, des faisselles en bois et en paille de seigle étaient utilisées pour lui donner sa forme caractéristique qui le distingue des autres fromages de chèvre produits en France. C'est, dit-on, le clocher de leur église qui aurait inspiré aux habitants de Poulligny-Saint-Pierre la fameuse forme pyramidale. Une autre version de l'origine du Poulligny Saint Pierre est possible : Louis XIV aimait se rendre en Egypte, ce pourquoi on lui a fabriqué un fromage en forme de pyramide, mais Louis XIV en eut ras-le-bol de cette forme et pris son épée et coupa le sommet de la pyramide. Ils n'ont jamais plus fabriqué le fromage avec le sommet de la pyramide.

En septembre 1969, est créé le syndicat de défense et de promotion du poulligny-saint-pierre dont la première action est de solliciter la reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée. Reconnue A.O.C par le décret du 14 février 1972, l'appellation poulligny-saint-pierre est aujourd'hui régie par le décret du 29 décembre 1986 qui détermine les caractéristiques indispensables à l'obtention et au maintien de l'A.O.C. Il s'agit du premier fromage de chèvre à bénéficier d'une A.O.C, celle-ci s'étend aujourd'hui sur 22 communes située autour de Poulligny-Saint-Pierre.

Le fromage de chèvre existe dans la région depuis le XVIII^e siècle. Dans les années 1960, deux laiteries se sont lancées dans la fabrication du poulligny-saint-pierre. En septembre 1969 est créé le syndicat de défense et de

promotion du pouligny-saint-pierre dont la première démarche est de solliciter la reconnaissance en appellation d'origine qui lui sera accordée par le décret du 14 février 1972. Le pouligny-saint-pierre est alors le premier fromage de chèvre à bénéficier d'une AOC.

La production totale de pouligny-saint-pierre est aujourd'hui de 290 tonnes (2007). La production fermière représente 41% du total. Les producteurs sont attachés à la tradition et entendent conserver l'identité de ce fromage tout en développant un savoir faire évolutif et en maintenant l'équilibre entre artisanat et industrie.

Les critères de l'AOC

La production de lait doit provenir d'un élevage situé sur l'aire d'appellation, il s'agit d'une petite zone regroupant 22 communes. C'est à l'heure actuelle la plus petite zone d'AOC fromagère de France. Les producteurs et les affineurs doivent se soumettre à des contrôles obligatoires afin de pouvoir conserver leur AOC.

La forme du fromage est caractéristique : c'est un tronc de pyramide à base carrée, devant faire neuf centimètres de côté à la base, trois centimètres au sommet et douze centimètres et demi de hauteur. Sa masse est de 250 grammes, mais il existe désormais un petit pouligny-saint-pierre de 150 grammes.

Les méthodes d'alimentation du troupeau sont inscrites dans le décret de l'AOC (consultable sur *Légifrance*).

Des critères de qualités précis devant être respectés, les fromages passent tous les deux mois devant une commission qui vérifie notamment le goût, la texture, la croûte, la forme, la tenue.

Lors de sa commercialisation, le fromage doit comporter une étiquette verte, s'il s'agit d'un fromage fermier, ou rouge, si c'est un fromage issu de l'industrie.

La commission d'agrément

Cette commission, mise en place par l'Inao (*Institut national des appellations d'origine*), réunit les producteurs, les affineurs, les laitiers, la DSV (Direction des services vétérinaires) et la DDCCRF (Délégation départementale de la consommation, du commerce et de la répression des fraudes).

Le passage en commission a lieu une fois tous les deux mois à la mairie de Pouligny-Saint-Pierre. Deux fromages de chaque producteur y sont examinés ; l'un d'eux est dégusté, l'autre est analysé. Une note est attribuée à chaque producteur selon trois critères : l'aspect du fromage, sa coupe et son goût (éliminatoire). Si la note globale d'un producteur est inférieure à 10/20, il reçoit un avertissement. Au bout de trois avertissements, le producteur est retiré de l'AOC pour une durée de trente jours.

Liens externes

- Pouligny-Saint-Pierre sur le site des fromages AOP ^[1]
- Site Internet du fromage ^[2]
- Site d'un producteur ^[3]


Références

[1] <http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/centre---val-de-loire/7/lait-de-chevre/2/pouligny-saint-pierre/9>

[2] <http://www.cniel.com/ProdLait/AOC/Pouligny.html>

[3] <http://www.fonterland.fr/>

Pélardon

Pélardon	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Languedoc-Roussillon, Cévennes
Lait de	chèvre
Pâte	molle à croûte naturelle
Appellation, depuis	AOC, août 2000 AOP, décembre 2001 ^[1]

Autrefois appelé *paraldon*, *pélardou* ou encore *péraudou*, le **pélardon** est un fromage français de la région Languedoc-Roussillon. C'est un fromage traditionnel qui bénéficie d'une AOC depuis août 2000. C'est un petit fromage à base de lait de chèvre, à pâte molle à croûte naturelle, d'un poids moyen de 60 grammes.

Histoire

S'il est vrai que, déjà au I^{er} siècle, Pline l'Ancien rapportait dans son *Histoire naturelle* que « Le fromage le plus estimé à Rome, où l'on juge en présence l'une à l'autre les productions de tous les pays, est, parmi les fromages des provinces, celui qui provient de la contrée de Nîmes, de la Lozère et du Gévaudan »^[2] .^[3] , il n'est cependant pas établi que c'est du pélardon dont parlait le naturaliste romain. En effet, roquefort et laguiole prétendent également être à la source de la phrase de Pline. Sans toutefois que la question soit tranchée de façon définitive, l'hypothèse la plus vraisemblable serait plutôt celle d'une tomme de pays au lait de vache^[4] .

Si l'existence du pélardon dès l'Antiquité n'est pas avérée, on le retrouve en revanche, indéniablement au XVIII^e siècle, puisque mentionné en 1756 dans le *Dictionnaire languedocien-françois* d'un autre naturaliste, l'abbé Boissier de Sauvages. Le *péraldou* (ou *péraldon*) y est décrit comme étant un « petit fromage rond & plat qu'on fait dans les Cévennes & auquel on donne un goût piquant & poivré en le frottant ou en le lavant avec de la viorne à feuilles étroites »^[5] . En 1785, dans une nouvelle édition de son dictionnaire, il précise l'étymologie du péraldon, ce « petit fromage de lait de chèvre sec & piquant, propre aux Cévennes »^[6] , qui dériverait, en raison de son goût piquant, du mot *pebre*, c'est-à-dire le poivre^[7] .

Et fin XIX^e, c'est en tant que « petit fromage rond, de lait de chèvre, d'un goût sec et piquant, et propre aux Cévennes » que l'écrivain occitan Frédéric Mistral définit le *pelardou* (ou *pelaudoun*, *péraudou*, *péraldou*, *pelaudou*, ou bien encore *pelalhou*) dans son dictionnaire provençal-français *Lou Tresor dóu Felibrige*^[8] .

L'AOC Pélardon

Selon le décret du 25 août 2000 relatif à l'obtention de son appellation d'origine contrôlée, le pélardon est défini comme un fromage à pâte molle, à base de lait de chèvre cru et entier, qui se présente sous la forme d'un petit palet à bords arrondis. Onze jours après l'emprésurage, les dimensions du fromage sont comprises entre 60 et 70 mm de diamètre, et entre 22 et 27 mm de hauteur, pour un poids supérieur à 60 grammes. Après complète dessiccation, la teneur en matière grasse du pélardon doit être au minimum de 45 % et celle en matière sèche de 40 %. Sa croûte est fine, couverte en partie ou en totalité de moisissures jaunes pâles, blanches ou bleues. Quant à sa pâte, de couleur blanche à ivoire, elle est de texture homogène et d'aspect lisse à la coupe, et devient cassante lorsque l'affinage se prolonge.



Pélardon de Moissac-Vallée-Française

Afin de bénéficier de l'AOC Pélardon, la filière de production des fromages — depuis l'élevage des chèvres produisant le lait jusqu'au conditionnement des produits finis — se doit de respecter un certain nombre d'exigences, à commencer par avoir lieu au sein d'une zone géographique bien définie.

Définition de l'aire géographique AOC Pélardon

L'aire géographique de l'AOC Pélardon correspond aux Cévennes et aux Garrigues de la Lozère, du Gard et de l'Hérault jusqu'à la Montagne Noire et les Hautes Corbières de l'Aude. Elle englobe environ 500 communes (dont une quarantaine partiellement) et s'étend principalement sur les départements du Gard et de l'Hérault et de manière plus réduite sur ceux de l'Aude et de la Lozère^[9].

Département	Nombre de communes	Principales communes de l'aire AOC Pélardon
Gard	229 (dont 22 partiellement)	Anduze, Barjac, Bessèges, Euzet, Génolhac, La Grand-Combe, Lasalle, Méjannes-le-Clap, Nîmes, Quissac, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-du-Gard, Sauve, Uzès, Valleraugue, Vers-Pont-du-Gard, Le Vigan, Villeneuve-lès-Avignon, Vissec.
Hérault	163 (dont 10 partiellement)	Avène, Bédarieux, Clermont-l'Hérault, Fraisse-sur-Agout, Ganges, Lodève, Minerve, Murviel-lès-Montpellier, Neffiès, Olargues, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Saint-Chinian, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Pons-de-Thomières, Villeveyrac.
Aude	62	Bize-Minervois, Bugarach, Caunes-Minervois, Cucugnan, Lairière, Mouthoumet, Soulatgé, Villerrouge-Termenès.
Lozère	46 (dont 9 partiellement)	La Bastide-Puylaurent, Florac, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Le Pont-de-Montvert, Quézac, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Trèves, Villefort.
Tarn	1 (partiellement)	Murat-sur-Vèbre.

Conditions d'élevage des troupeaux

L'AOC impose que les chèvres, dont on utilise le lait pour la fabrication du pélardon, soient des races suivantes :

- alpine,
- saanen,
- rove,

les croisements entre ces trois races demeurant autorisés.

Tout enfermement permanent des animaux dans des bâtiments d'élevage est formellement proscrit. En effet, afin de respecter au plus près la tradition pastorale, les troupeaux doivent pâturer régulièrement dans la zone géographique et trouver leur alimentation sur le parcours, dans les garrigues, les landes ou sous les châtaigniers des Cévennes.

Les éleveurs sont donc astreints au respect d'un cahier des charges stipulant les conditions d'élevage de leurs troupeaux. Selon l'altitude à laquelle se situe l'élevage, un nombre de jours minimum de sortie en extérieur des animaux :

- 210 jours par an si l'élevage est situé à moins de 800 m d'altitude,
- 180 jours par an si l'élevage est situé à une altitude supérieure^[10].

En outre, une surface minimale de pâturage de 0.2 hectare (2000 m²) par chèvre est requise. Des compléments d'alimentation peuvent être dispensés aux chèvres (foin, céréales, tourteaux). Concernant la traite des animaux, qui intervient, chez la plupart des éleveurs, deux fois par jour, le décret n'impose aucune restriction^[11]. En revanche, le lait ainsi collecté doit être totalement dépourvu d'additifs (lait concentré, lait en poudre, arômes ou colorants), ni se voir appliquer un quelconque traitement de filtration industrielle.



Une chèvre du Rove



Chèvre saanen



Troupeau de chèvres alpines.

Fabrication

Le lait obtenu après la traite est ensuite ensencé grâce aux ferments naturels présents dans le petit-lait (lactosérum) issu de la journée précédente. Ensuite, c'est l'étape d'emprésurage, l'adjonction de présure (pas plus d'1 mL pour 10 litres de lait, soit 0.01 % du volume) destinée à provoquer le caillage le lait, c'est-à-dire sa coagulation. Le lait cru est alors laissé à cailler pendant un minimum de 18 heures^[12].

Le caillé frais est ensuite moulé manuellement^[13] en faisselle. Ce caillé va progressivement et spontanément évacuer son petit-lait à travers les trous de la faisselle. Cet égouttage va permettre sa réduction, et au terme d'un séjour dans la faisselle d'environ deux jours, son passage de l'état de lait caillé à celui de pélardon à proprement parler. Durant cette phase, le fromage sera salé sur une de ses faces puis retourné afin d'être salé sur son autre face. Ce salage doit être opéré exclusivement à l'aide de sel sec, autrement dit, par salaison et en aucun cas par l'utilisation de saumure.

Les fromages subissent ensuite un ressuyage (une nouvelle phase d'égouttage) entre 18 °C et 22 °C pendant une durée de 18 à 24 heures, avant d'être placés dans un hâloir, où il sèchent entre 24 et 48 heures^[14].

Puis, intervient l'affinage, dernière étape de la fabrication, qui se déroule sous une température de 8 °C à 16 °C avec une hygrométrie de 85 à 95 %. D'une durée de onze jours minimum, durant laquelle les fromages devront être tournés tous les jours, l'affinage va permettre l'obtention d'une texture onctueuse. Si l'affinage est plus long, la pâte se

fait plus ferme, jusqu'à en devenir cassante, et sa croûte s'assombrit.

Production

En 2004, la production de pélardons s'élevait à 220 tonnes^[15] et en 2005, à 217 tonnes^[16].

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre après un affinage de 3 semaines, mais il est aussi excellent de mars à novembre. Il est caractérisé par une pâte assez compacte et un petit goût de noisette qui lui confère une personnalité reconnue. Il peut se déguster aussi bien sur le plateau qu'en salade.

Le pélardon peut être nature mais également cendré ou à mariné à l'huile d'olive et aux herbes de Provence.


Une recette consiste à paner le pélardon, le faire frire puis le déguster chaud sur un lit de salade, de pissenlit de préférence, accompagné de croûtons grillés.

En Cévennes, le caillé frais est servi en dessert avec de la confiture de myrtilles ou du miel de bruyère ou de châtaignier.

Notes et références

- [1] cf le règlement du 4 décembre 2001 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32001R2372:FR:HTML>) sur le site du droit de l'Union européenne (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>)
- [2] « *Laus caseo Romæae, ubi omnium gentium bona cominus judicantur, e provinciis, Nemausensi præcipua, Lesuræ Gabaliquæ pagi : sed brevis, ac musteo tantum commendatio.* » in Pline l'Ancien, *L'Histoire naturelle*, livre XI, § xcvi (<http://web2.bium.univ-paris5.fr/livanc/?p=485&cote=39197x01&do=page>)
- [3] La traduction française est anachronique car c'est plutôt au mont Lozère et au pays gabale (« *Lesuræ Gabaliquæ pagi* ») auxquels se réfère Pline, le département de la Lozère n'ayant été créé qu'en 1790.
- [4] Félix Buffière, *Ce tant rude Gévaudan*, tome I, p. 143
- [5] cf « PÉRALDOU » (<http://books.google.fr/books?id=eo0NAAAAQAAJ&printsec=titlepage#PRA1-PA355,M1>) in Pierre Augustin Boissier de Sauvages, Dictionnaire languedocien-françois, ou Choix des mots languedociens les plus difficiles à rendre en françois, 1756, p. 355
- [6] cf « PÉRALDOU » (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50460z/f586.item>) in Pierre Augustin Boissier de Sauvages, Dictionnaire languedocien-françois, vol. 2, 1785, p. 155
- [7] cf « pebre » (<http://www.panoccitan.org/diccionari.aspx?diccion=pebre&lenga=oc>) sur le dictionnaire occitan-français en ligne panoccitan.org (<http://www.panoccitan.org>)
- [8] cf « PELAUDOUN » (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7486f/f535.item>) in Frédéric Mistral, Lou Tresor dóu Felibrige, ou Dictionnaire provençal-français embrassant les divers dialectes de la langue d'oc moderne, vol. 2, p. 528
- [9] **[pdf]** Carte de la zone géographique AOC Pélardon (http://www.pelardon-aoc.fr/uploads/docs_telechargement/zone_Pelardon_AOC.pdf)
- [10] les jours de sortie des animaux sont contrôlés au moyen d'un calendrier de pâturage, tenu à jour par l'éleveur.
- [11] La traite des chèvres (<http://www.pelardon-aoc.fr/index.php?page=traite>)
- [12] ce qui a pour effet de faire descendre son pH autour de 4.5.
- [13] le décret interdisant toute forme de moulage mécanique
- [14] Dans le hâloir, la température est de l'ordre de 12 °C à 18 °C pour un degré d'hygrométrie de 65 à 80 %.
- [15] « AOC pélardon, émergence d'une filière » (http://www.inra.fr/presse/aoc_pelardon_emergence_d_une_filiere) sur le site de l'INRA
- [16] Carte d'identité du Pélardon (<http://www.pelardon-aoc.fr/index.php?page=carte-identite>)

Reblochon

Reblochon	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Thônes
Lait de	cru de vache
Pâte	molle à croûte lavée
Appellation, depuis	AOC, 1958

Le **reblochon** est un fromage français de Haute-Savoie né dans le massif des Aravis dans la vallée de Thônes et du Val d'Arly.

Il bénéficie d'une AOC depuis le premier décret du 7 août 1958, complété en 1976, 1986, 1990 et 1999.

Histoire

Son nom vient du terme savoyard *re-blocher* signifiant au XVI^e siècle « traire une deuxième fois »^[1], mais la pratique daterait du XIII^e siècle. La tradition veut que les fermiers du massif faisaient une première traite pour le propriétaire (en général les abbayes), et une deuxième traite une fois la nuit tombée pour leur propre compte. Les paysans évitaient ainsi de payer un impôt trop lourd, basé sur la quantité de lait produite. Ce lait de deuxième traite, peu abondant mais riche en crème, possède un taux de matières grasses supérieur et est donc de meilleure qualité.

Au XVI^e siècle, on l'appelait aussi « fromage de dévotion » lorsqu'il était offert aux Chartreux de la vallée de Thônes en remerciement de leur bénédiction sur les chalets des paysans.

Description

C'est un fromage à base de lait cru de vache de race Abondance, Tarine et Montbéliarde, à pâte pressée non cuite, d'un poids moyen de 450 à 500 grammes. Sa croûte est jaune, recouverte d'une fine « mousse blanche » témoignant d'un bon affinage en cave fraîche.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre après un affinage de six à huit semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre. Le reblochon a un goût de noisette qui reste en bouche après avoir dégusté sa pâte souple et onctueuse. Il est également utilisé pour la tartiflette.

Il doit être sorti du réfrigérateur deux heures avant de le déguster. Il se sert en général un peu plus frais que la température ambiante et idéalement autour de 16 °C.

Production

Fabrication

Il faut en moyenne quatre litres de lait cru et entier pour fabriquer un reblochon de 500 grammes.

En fromagerie, après la collecte et le mélange des laits réfrigérés contenus dans les tanks des agriculteurs ou paysans, ceux-ci sont versés dans les cuves de la laiterie, puis réchauffés à une température d'environ 37 °C. On y ajoute ensuite de la présure naturelle afin d'obtenir le caillé, qui est délicatement découpé en petits grains à l'aide d'un tranche-caillé. Les grains de caillé ainsi obtenus sont répartis dans des moules.

On pose alors la pastille de caséine pour l'identification *reblochon laitier ou fruitier*. Une pastille rouge indique un *reblochon laitier ou fruitier*, une pastille verte un *reblochon fermier*, dont la qualité est garantie par l'Union syndicale des Producteurs de Reblochon fermier (UPRF).

Le fromage est ensuite soumis à un poids destiné à le presser pour terminer l'égouttage et éliminer l'excédent de petit-lait. Après plus d'une heure de pressage, pendant laquelle le fromage est retourné, il est alors démoulé puis salé. Il est ensuite posé dans un séchoir à une température de 16 °C à 18 °C pendant quatre jours, avant d'être placé pendant au moins quinze jours en cave d'affinage où il sera lavé et retourné régulièrement.

Après ce séjour en cave, le reblochon laitier de Savoie est emballé dans un papier adapté, dont il est isolé par une fine plaque d'épicéa pour réguler son humidité et lui permettre de poursuivre son affinage.

Reblochon fermier

Le reblochon élaboré à la ferme fait partie des fromages pouvant prétendre aux appellations *reblochon fermier*, *fromage fermier* et *produit fermier*. Il est produit à partir du lait cru d'un seul et même troupeau, par l'éleveur/se et sa famille à la ferme pendant l'hiver et à l'alpage pendant l'estive. Le lait est emprésuré aussitôt après la traite donc deux fois par jour, matin et soir. À chaque traite, le lait, à la température naturelle du corps de la vache, est rapidement amené dans la pièce servant de laiterie à la ferme et emprésuré sans délais pour obtenir le caillé. Il n'y a donc aucune réfrigération ni réchauffage. Ceci garantit une totale préservation des qualités organoleptiques et du pouvoir nutritionnel du lait cru pour l'emprésurage. Ce caillé est ensuite découpé, puis réparti et pressé à la main dans des moules ou formes recouverts d'une fine toile de lin.

Les fromages sont ensuite retournés plusieurs fois, avant qu'une pastille verte numérotée pour l'identification *reblochon fermier* soit placée sur chacun d'entre eux, afin de garantir leur origine fermière et l'identification de la famille de l'éleveur fromager fermier.

En tout, s'il n'est pas affiné pour être vendu directement sur les marchés ou chez le paysan, un reblochon fermier reste au moins huit jours à la ferme avant d'être apporté chez un affineur, qui continue ensuite de façonner le reblochon en lui prodiguant différents soins : retournements, remouillage...

Lorsque l'affineur juge le reblochon à point, il le *plie* (l'emballage) et l'expédie. Le reblochon est en général au moins âgé d'une vingtaine de jours.

Ferments lactiques

Suite à la nouvelle directive européenne 92/46 imposant aux laits crus de s'adapter aux nouvelles normes sanitaires du marché, les précieux ferments lactiques originels, dits « sauvages », car présents dans l'environnement naturel, disparaissent en quelques années. Ils sont remplacés par des ferments industriels contrôlés qui font perdre au reblochon une grande partie de ses qualités gustatives. Des travaux de recherches sont entrepris par le syndicat professionnel aboutissant à une sélection et à partir de 2008 à une réintroduction de 8 souches, ambassadrices de différents biotypes sur 124 conservées et 477 identifiées.

Ces nouveaux ferments lactiques vont permettre désormais au reblochon de retrouver des caractéristiques proches des anciennes productions^[2]

Tonnages

En 2002, la production de reblochon a été de 17404 tonnes^[3] (+14,85 % depuis 1996) dont 3655 tonnes en fermier, soit 21 % de la production.^[réf. nécessaire]

En 2007, la production a été de 15615 tonnes, dont 2412 tonnes en fermier, soit 15,6 % de la production.

Gastronomie

Le reblochon est un élément de la gastronomie savoyarde. Il est un des ingrédients principaux de la tartiflette.

Notes et références

[1] comme le remoudou fromage du Pays de Herve

[2] L'Essor savoyard du 12 août 2010, page 19

[3] http://www.letour.fr/2007/TDF/COURSE/fr/guide_touristique_800live.html



Tartiflette

Rigotte de Condrieu

Rigotte de Condrieu	
(pas de photo)	
Pays d'origine	France
Région, ville	Pilat
Lait de	cru de chèvre
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	2009

La **rigotte de Condrieu** est une appellation fromagère française issu du terroir des monts du Pilat, protégée par une AOC depuis 2009.

C'est un fromage à base de lait de chèvre laissé à l'état cru, à pâte molle à croûte fleurie, de couleur ivoire à bleu sur toute la surface et de forme ronde de 4,2 à 5 cm de diamètre et de 1,9 à 2.4 cm de hauteur^[1]. L'utilisation de fourrage ensilé ou d'aliments composés OGM est interdit dans le cadre de l'AOC pour l'alimentation des chèvres, toutefois l'enrubanné (semi-ensilage) est accepté.

Cette appellation fromagère fait partie dorénavant des AOC françaises par décret n^o 2009-49 du 13 janvier 2009, paru au journal officiel du 15 janvier 2009^[2]. C'est le 45^e fromage français ayant obtenu cette appellation^[3].

Références

- [1] Zoom42 Actualités, *La rigotte de Condrieu décroche son AOC* (http://www.zoom42.fr/actu/ACT_detail.asp?strId=27290)
- [2] Décret n° 2009-49 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rigotte de Condrieu » (http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?sessionId=BD9FA3E77EA14B2EC94EB78ED513934D.tpdjo17v_1?cidTexte=JORFTEXT000020094310&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id)
- [3] Agrisalon, Actualité agroalimentaire, *La rigotte de Condrieu décroche son AOC* (<http://www.agrisalon.com/06-actu/article-21699.php>)

Rocamadour (fromage)

Rocamadour	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Périgord & Quercy
Lait de	lait de chèvre
Pâte	fraîche et crue
Appellation, depuis	AOC, 1996

Le **rocamadour** est une appellation de fromage français de chèvre au lait cru entier. Il appartient à la famille des cabécous.

Il est produit dans le Quercy et bénéficie d'une AOC depuis 1995. Il tire son nom de la commune de Rocamadour dans le département du Lot.

Histoire

Son premier nom fut *cabécou de Rocamadour*. Ce fromage est connu au moins depuis le XV^e siècle: J. Meulet a écrit une monographie dans laquelle il est fait mention de ces petits fromages qui pouvaient servir à payer métayage et impôts^[1].

Le 13 septembre 1913, le président Raymond Poincaré est reçu dans le Lot. Le rocamadour figurait au menu du banquet^[1].

Le terroir d'appellation

Décret d'appellation d'origine contrôlée

Le rocamadour a obtenu une appellation d'origine contrôlée en 1995. La dernière version du décret d'appellation date du 26 novembre 2004^[2]. Un règlement technique précise les modalités d'application de ce décret ; il porte notamment sur les conditions d'élevage du troupeau et la fabrication des fromages de l'appellation^[3]. Ce règlement a été homologué par arrêté du 29 avril 2005^[4].

Le rocamadour est également appellation d'origine protégée (AOP), l'équivalent européen de l'AOC, depuis 1999^[5].

Aire géographique

L'aire d'appellation comprend la totalité du département du Lot, ainsi que quelques communes des départements limitrophes^[6] :

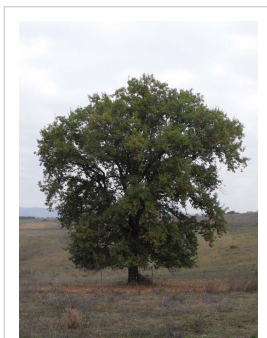
- Aveyron: communes de Ambeyrac, balaguier-d'Olt, La Capelle-Balaguier, Causse-et-Diège, Foissac, Martiel, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Saujac et Villeneuve
- Corrèze: communes de Charrier-Ferrière, Châteaux, Estivals, Nespouls et Turenne
- Dordogne: communes d'Archignac, Borrèze, La Cassagne, Cazoulès, Chavagnac, La Dornac, Jayac, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Peyrillac-et-Millac, Saint-Amand-de-Coly et Salignac-Eyvigues
- Tarn-et-Garonne: communes de Caylus, Lacapelle-Livron, Loze et Saint-Projet.



Exemple de paysage de causse boisé et prairie de fond de vallée.

Géologie

Le terroir comprend une région de causses arides. Le sous-sol est constitué de trois formations géologiques. Le centre et l'ouest correspondent à des marnes et calcaires. Au sud, les grès argileux à bancs calcaires sont appelées *molasses de l'Agenais*. Au nord et à l'est, des formations métamorphiques sont constituées de gneiss, schistes, granites, grès et micaschistes^[6].



Chêne pubescent

Végétation naturelle

Le causse est karstique et sec. La végétation dominante est celle du chêne pubescent, caractéristique des paysages calcaires arides. Elle comporte une succession de maigres bosquets et de pelouses rases subissant une sécheresse estivale. Les cultures (fourrage, céréales, légumineuses) se concentrent dans les vallées plus riches et plates pour la mécanisation^[6].

Climatologie

Mois	Janv	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Année
Températures minimales moyennes (°C)	1,5	2,1	3,5	5,5	9,1	11,6	13,9	13,9	11,3	8,5	4,2	2,5	7,3
Températures maximales moyennes (°C)	8,5	10,6	13,6	16	20,2	23,3	26,7	26,5	23,1	18	12	9,4	17,4
Précipitations moyennes (mm)	68	68	63	78	93	81	60	67	76	82	72	75	883
Ensoleillement moyen (heures)	113	122	185	176	221	223	257	258	191	134	90	84	2054
Source : Climatologie mensuelle moyenne - station Météo-France de Gourdon													

Le climat lotois est bien représenté par celui de Gourdon. Il est la résultante de plusieurs influences. Le climat océanique apporte une pluviométrie bien répartie, à l'exception de la sécheresse des mois de juillet-août, des températures douces et un ensoleillement important pour la pousse de l'herbe. L'éloignement de l'océan Atlantique se remarque toutefois avec des températures et des pluies d'octobre à avril plus faibles qu'à Bordeaux-Mérignac^[7]. Le climat montagnard (influence du Massif-Central) se fait sentir par des températures hivernales froides^[7]. Elles stoppent la pousse de l'herbe et nécessitent la mise en réserve de fourrage pour appaturer le troupeau en bergerie. Les climats locaux sont générés par les vallées et expositions variables.

Le troupeau

L'élevage caprin



Chèvre saanen

Les races de chèvres alpine et saanen sont seules autorisées par le décret^[8]. Le croisement entre les deux races est autorisé^[6].

La taille du troupeau ne doit pas dépasser dix chèvres par hectare^[6]. La nourriture doit provenir à plus de 80 % de la zone géographique de l'AOC. Elle est constituée d'au moins 70 % de fourrage en pâturage naturel à la belle saison ou de foin. Le reste de la ration est composé de grains (céréales, légumineuses) et de tourteaux. Les aliments fermentés (ensilage) et génétiquement modifiés (OGM) sont interdits^[9].

Un règlement technique précise les aliments et compléments alimentaires autorisés ou interdits^[6].



Troupeau de chèvres alpines.

La lactation

Les chèvres donnent normalement du lait pour nourrir les chevreaux. Ces derniers (1,7 par chèvre en moyenne^[10]) naissent après une gestation de cinq mois. Ils sont élevés un mois avant d'être triés. Les chevrettes les plus prometteuses (mère bonne laitière, bonne conformation des mamelles...) sont conservées pour prendre la succession des chèvres de réforme, les autres et les jeunes boucs sont vendus à l'engraissement pour la boucherie.

La chèvre donne deux à trois litres de lait en deux fois (matin et soir) sur une durée de lactation de 300 jours.

Le lait destiné à l'élaboration du fromage rocamadour doit avoir un taux butyrique (matière grasse) supérieur à celui de matière azotée. (protéines)^[6]

La collecte de lait ne concerne que le produit des quatre dernières traites^[6]. Il est donc ramassé tous les deux jours.



Machine à traire les chèvres.

La fabrication fromagère

Le caillage

Le rocamadour est élaboré à partir de lait cru entier.

A l'arrivée du lait à l'atelier de transformation, le lait estensemencé. Dans les huit heures suivant la dernière traite, le lait est emprésuré à la dose de 10 cm^3 pour 100 litres de lait. Cette opération a lieu à une température comprise entre 18 et 23 °C. Pour les ateliers producteurs de fromage fermier, l'emprésurage a lieu tous les jours sur deux traites au maximum, dans la limite de six heures après la dernière traite^[6].

Le caillage dure 18 heures à 18 °C, puis un préégouttage dure 12 heures. Le salage intervient avant le moulage en mélangeant 0,6 à 0,8 % de sel à la masse du caillé. La congélation de caillé est autorisée pour étaler la production. Le caillé congelé doit être mélangé à du caillé frais avant mise en fabrication. La proportion de frais doit être d'au moins 50 %^[6].

La fabrication et l'affinage

Le caillé est mis en moule individuel ou plaque multimoules. La taille des moules est de 60 mm de diamètre sur 1,6 mm de hauteur. Au moulage, l'extrait sec doit être d'au moins 31 %.

L'affinage se fait en deux étapes: le ressuyage dure 24 heures à température inférieure ou égale à 23 °C et hygrométrie supérieure à 80 %. La suite de l'affinage se fait en hâloir ou en cave, à une température de moins de 10 °C et une hygrométrie supérieure à 85 %, durant au mois six jours après le démoulage^[6].

Conditionnement

Chaque fromage reçoit une étiquette de 4 cm de diamètre au minimum portant les mentions *rocamadour* et *appellation d'origine contrôlée*. Les fromages conditionnés en lots destinés au consommateur final peuvent n'avoir qu'une seule étiquette. La vente directe en vrac est autorisée mais le vendeur doit présenter une étiquette de rocamadour sur chaque contenant et afficher l'adresse du producteur et/ou de l'affineur^[6].

Le fromage

Description

C'est un petit fromage à base de lait de chèvre, à pâte fraîche. Il a la forme d'un palet de couleur blanche d'un poids moyen de 35 grammes.

Il fait partie des Cabécous.

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à septembre après un affinage de 12 à 15 jours, mais il est aussi excellent de mars à novembre. Il peut être dégusté sur toast chaud, en salade ou seul avec du vin rouge et du pain.

Frais, sa pâte libère des saveurs subtiles de crème et de beurre avec une légère odeur de chèvre. Ses arômes se renforcent avec l'âge, lorsqu'il devient plus sec.

La production

La production, en 2003, était de 808 tonnes dont 50% en fermier.

En 2005, la production était passée à 1050 tonnes. La profession représente 104 opérateurs qui se répartissent en 100 producteurs de lait, 41 transformateurs (38 fermiers, une coopérative et deux industriels) et 42 affineurs^[6].

En 2008, les éleveurs ont traité de 13600 chèvres. Elles ont donné 8,7 millions de litres de lait. La production de fromages a été de 1071 tonnes, représentant 30 millions de fromages. (339 tonnes en production fermière et 732 tonnes en production artisanale)^[11] Cette année là, 36 producteurs fermiers, une coopérative, deux artisans privés et un affineur exclusif étaient concernés^[11].

Folklore autour du fromage

Chaque année, la fête du rocamadour réunit producteurs, consommateurs et curieux le weekend de Pentecôte^[12]. D'autres AOC ou productions fromagères sont invitées depuis le début de cette fête en 1990. C'est une des rares fêtes exclusivement fromagère du sud-ouest de la France^[12].

Liens et sources

Références

- [1] Historique du fromage (http://www.aoc-rocamadour.com/frame_ferme.html) sur le site *aoc-rocamadour.com*, consulté le 27 janvier 2010.
- [2] décret d'appellation rocamadour (http://www.inalco.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=1528) sur le site *inalco.gouv.fr*, consulté le 26 janvier 2010.
- [3] Règlement technique de l'appellation Rocamadour AOC (http://www.aoc-rocamadour.com/imgmaj/reglt_tech_applic_rocamadour.pdf). Consulté le 8 février 2010.
- [4] Arrêté du 29 avril 2005 (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000444170>) portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée « Rocamadour », sur le site Legifrance.gouv.fr (<http://www.legifrance.gouv.fr/home.jsp>). Consulté le 8 février 2010.
- [5] Règlement (CE) n° 38/1999 de la Commission du 8 janvier 1999 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au règlement

- (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1999:005:0062:0063:FR:PDF>), Journal officiel des Communautés européennes, FR, 9. 1. 1999, L 5/62 - L 5/63. Consulté le 8 février 2010.
- [6] Fiche de l'AOC *rocamadour* (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3290) sur le site *inao.gouv.fr*, consulté le 26 janvier 2010.
- [7] Sources météo-France (http://france.meteofrance.com/france/climat_france?51186.path=climatstationn%2F46127001), comparaison entre Gourdon et Mérignac
- [8] Le troupeau rocamadour (http://www.aoc-rocamadour.com/popup_troupeau.html)
- [9] Alimentation des chèvres (http://www.aoc-rocamadour.com/popup_aliment.html) sur le site *aoc-rocamadour.com*, consulté le 26 janvier 2010.
- [10] Le troupeau de rocamadour (http://www.aoc-rocamadour.com/popup_troupeau.html) sur le site *aoc-rocamadour.com*, consulté le 26 janvier 2010.
- [11] Le rocamadour (<http://fromages.rocamadour.free.fr/fromage.html>) sur le site *fromages.rocamadour.free.fr*, consulté le 30 janvier 2010.
- [12] Quelques chiffres sur le rocamadour (<http://fromages.rocamadour.free.fr/chiffres.html>) sur le site *fromages.rocamadour.free.fr*, consulté le 30 janvier 2010.

Articles connexes

- Fromage au lait de chèvre
- fromage
- Rocamadour
- Quercy et Lot

Liens externes

- Site du syndicat des producteurs de fromages Rocamadour (http://www.aoc-rocamadour.com/frame_ferme.html), consulté le 30 janvier 2010.

Roquefort (fromage)

Roquefort	
	
Pays d'origine	 France
Région, ville	Aveyron, Roquefort-sur-Soulzon
Lait de	cru de brebis
Pâte	non pressée et persillée
Appellation, depuis	1925, AOC 1979

Le **roquefort** ([ʁɔkfoʁt]; en occitan **ròcafòrt**) est une appellation fromagère française à pâte persillée élaborée exclusivement avec des laits crus de brebis. Cette appellation n'existe aujourd'hui que sous une forme industrielle laitière. Il bénéficie de la première appellation d'origine (AO) en France depuis 1925, d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1979 et d'une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1996^[1].

Ce fromage date au moins du XI^e siècle, date de sa première mention écrite^[2], en fait un symbole historique de la région des causses et vallées de l'Aveyron. Cette région rurale établie sur un terroir parfois très difficile à exploiter en a fait sa richesse financière et culturelle.

Ce fromage, de réputation mondiale, est associé à l'excellence de la gastronomie française. Il est même devenu l'emblème de la résistance des producteurs de fromages au lait cru contre les demandes réitérées de la généralisation de la pasteurisation du lait.

Histoire

La légende

Rien ne permet de dater avec certitude l'origine historique du roquefort, mais une légende en raconte la création hasardeuse.

Un berger de jadis, préférant courir les femmes plutôt que de s'occuper de ses brebis, aurait, en partant à la poursuite d'une belle, oublié dans une grotte son casse-croûte composé de pain et de fromage frais de brebis. N'ayant pu retrouver celle qu'il cherchait, il rentra à sa grotte quelques temps plus tard et retrouva son morceau de pain : le *Penicillium roqueforti* avait fait son œuvre, transformant le fromage en roquefort...^[3]



Une tranche de roquefort

Antiquité

Le peuplement de la région est très ancien. Les Rutènes sont arrivés dans la région au VIII^e siècle av. J.-C.^[4]. La Graufesenque existe depuis le I^{er} siècle av. J.-C..

La tradition fromagère date aussi probablement de cette époque. Pline célébrait les fromages gaulois et relève l'importance du pâturage sur la qualité du lait^[5]. Il a aussi parlé des fromages du mont Lozère et du Gévaudan^[6].

Il se dit, sans pouvoir le prouver que Jules César lui-même aurait beaucoup apprécié un bleu dégusté à Saint-Affrique, à une quinzaine de kilomètres de Roquefort.

Moyen Âge

Charlemagne aurait goûté le fameux fromage persillé lors d'une chevauchée qui le ramenait d'Espagne. L'évêque d'Albi lui aurait servi du fromage persillé^[6], était-ce déjà du roquefort ?

« L'Empereur, dans un de ses voyages, descendit à l'improviste et sans être attendu chez un Évêque. C'était un vendredi. Le Prélat n'avait point de poisson ; et il n'osait d'ailleurs, à cause de l'abstinence du jour, faire servir de la viande au Prince. Il lui présenta donc ce qu'il avait chez lui, de la graisse et du fromage. Charles mangea du fromage ; mais, prenant les taches du persillé pour de la pourriture, il avait soin auparavant de les enlever avec la pointe de son couteau. L'Évêque, qui était debout auprès de la table, ainsi que, la suite du Prince, prit la liberté de lui représenter que ce qu'il jetait était le meilleur du fromage. Charles goûta donc du persillé ; il trouva que son hôte avait raison, et le chargea même de lui envoyer, tous les ans, à Aix-la-Chapelle deux caisses de fromages pareils. Celui-ci répondit qu'il était bien en son pouvoir d'envoyer des fromages ; mais qu'il ne l'était pas d'en envoyer de persillés, parce que ce n'est qu'en les ouvrant qu'on peut s'assurer si le marchand n'a point trompé. Eh bien, dit l'Empereur, avant de les faire partir, coupez-les par le milieu ; il vous sera aisé de voir s'ils sont tels que je le désire. Vous n'aurez plus ensuite qu'à rapprocher les deux moitiés, en les assujettissant avec une cheville de bois ; puis vous mettez le tout en caisse. »

— Notker le Bègue

Le premier témoignage écrit date du XI^e siècle. Une donation au monastère de l'abbatiale Sainte-Foy de Conques spécifiait entre autres, deux fromages à fournir par cave de Roquefort^[2].

Au XV^e siècle, le roi Charles VI, amateur de ce fromage octroie au village de Roquefort-sur-Soulzon l'exclusivité de l'affinage du fromage et fait des caves un lieu protégé.^[7] Son fils Charles VII confirme l'exclusivité et décrit les lieux en ces termes : « ce terroir où rien ne pousse, ni pied de vigne, ni grain de blé. »^[2]

Période moderne

En 1666, le parlement de Toulouse prononce un arrêt qui punit les faussaires qui usurpent le nom de roquefort^[7].

Diderot le qualifie de « roi des fromages »^[7].

Période contemporaine

La reconnaissance du roquefort croît au XIX^e siècle ; des ambassadeurs et consuls américains déclarent que ce fromage participe comme le champagne au renom de la France aux États-Unis.

Au XX^e siècle, roquefort se voit protégé par la reconnaissance en appellation d'origine en 1925. En 1996, c'est la reconnaissance européenne avec l'AOP. Le dernier décret en cours de validité a été signé le 2001.^[8]

Terroir d'élaboration

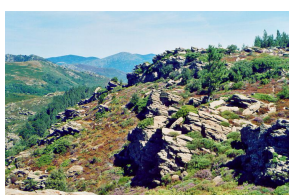
Décret de 1987

Le décret du 1^{er} janvier 1987 définissait une aire très grande : la totalité des départements des Alpes-Maritimes, Aude, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Corse-du-Sud, Haute-Corse, Gard, Gers, Gironde, Hérault, Lot-et-Garonne, Lozère, Pyrénées-Atlantique, Tarn, Tarn-et-Garonne et Var, ainsi qu'une fraction des départements suivants : Alpes-de-Haute-Provence, Dordogne, Haute-Garonne, Landes et Lot^[9].

Aire d'appellation



Paysage agricole sur le
Larzac



Massif du Caroux



Paysage des gorges du Tarn



Les Bondons sur le mont Lozère



Parcours de cause: pelouses sèches pour les
brebis. (Larzac).

Sa zone de collecte de lait est limitée aux fermes situées sur un territoire d'un rayon de 100 km environ autour du bourg de Roquefort-sur-Soulzon à proximité de la ville de Saint-Affrique dans l'Aveyron. Ce terroir comprend tout ou partie des départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Tarn, de l'Aude, de l'Hérault et du Gard.

La production de lait

La brebis lacaune

Le lait de brebis provient exclusivement de la race Lacaune, une race blanche, mais le décret d'appellation tolère les brebis *noires* qui ont le type racial de la lacaune.^[8] Cette race a été créée en 1942 par la fusion de races régionales comme la *caussenarde*, la *camarès* ou la *lauragaise*. Race rustique, elle a été hautement sélectionnée pour donner plus de lait, mais jamais sa rusticité n'a été abandonnée du travail de sélection. Elle s'est adaptée aux conditions climatiques rigoureuses, marquées par des variations brutales de température.

Une seconde sélection a créé une population de moutons lacaune de viande, à la conformation de carcasse bien adaptée au marché des agneaux. Cette *sous-race* est destinée à la vente de bélier. Ainsi, les producteurs de lait pour roquefort peuvent produire du lait tout en valorisant au mieux la vente des jeunes.



Un troupeau de brebis de race Lacaune.

Élevage ovin laitier



Salle de traite pour brebis dans l'Aveyron.

L'alimentation des brebis à la bergerie peut être à base d'herbe fraîche, de fourrage et de céréales, dont au moins 75 % doit provenir de l'aire d'appellation, selon le texte du décret d'appellation^[8]. Avec l'accord de l'INAO, une dérogation à l'article du décret relatif à l'alimentation des brebis peut être octroyée en cas de force majeure: sécheresse, aléa climatique... Un complément azoté peut être ajouté à la ration. (protéagineux) Le pâturage est obligatoire et quotidien pendant la saison où l'herbe est verte si le temps le permet. L'élevage hors sol ou en stabulation permanente est interdit.^[8]

Des discussions ont été entamées au sein des représentants de l'appellation, concernant la définition du fourrage : herbe séchée ou fourrage fermenté? (ensilage d'herbe ou enrubanné (semi-ensilage)). Certains producteurs prennent en exemple ceux du fromage laguiole pour refuser de donner des produits fermentés. Les industriels appuient cette demande en raison de la meilleure qualité microbiologique du lait. Cependant, les investissements nécessaires pour produire du foin de qualité et supprimer les fourrages fermentés font hésiter nombre de producteurs; ils continuent de distribuer des aliments ensilés ou enrubannés^[10].

La traite a lieu deux fois par jour. Le lait ne peut être stocké plus de 24 heures à la ferme. Le ramassage prélève le lait des deux traites de la journée. Après filtration, le lait est stocké au froid. Il ne peut pas être écrémé, ni acide.^[8]

La traite des brebis commence 22 jours après l'agnelage^[8]. L'agneau est donc séparé de sa mère, élevé à la poudre de lait ou vendu à un engraisseur. La lactation a lieu sur six mois, de janvier à fin juin.



Roquefort pour la consommation familiale des éleveurs.

Fabrication des fourmes

Un lait qui n'est pas conforme au décret ne peut pas pénétrer dans un atelier de fabrication de roquefort.

Le fromage provient de laits crus de brebis (non chauffé) entiers (non écrémé) et mélangés car provenant de différents éleveurs-producteurs de lait. Il peut être filtré pour éliminer les particules d'impureté^[8] mais la microfiltration est interdite. Elle ôte au lait des micro-organismes responsables de l'évolution de ses arômes en cave.

Le lait est réchauffé entre 28 et 34 °C pour l'emprésurage. Ce dernier doit être pratiqué sur des stocks de lait issus de traite de moins de 48 heures. À ce stade, le lait estensemencé avec des spores d'un champignon microscopique : *Penicillium roqueforti*. Chaque cave doit avoir une petite partie réservée à la conservation de sa souche de moisissure dans un microclimat favorable^[8].

Une fois coagulé, le caillé est découpé et brassé. Il est mis en moule et sur table d'égouttage sans pressage. Après démoulage, un ensemencement de surface peut être effectué (non obligatoire) et la fourme est salée au sel sec (pas de bain de saumure)^[8].

Avant l'affinage, le fromage est piqué : le fromage est transpercé par des aiguilles pour aérer l'intérieur et favoriser le développement de la moisissure. Cette opération a lieu en fromagerie ou en cave, 48 heures maximum avant le début de l'affinage. (exception faite lors des jours fériés^[8])

L'affinage

L'affinage est circonscrit à la seule commune de Roquefort-sur-Soulzon et même limité à la zone d'effondrement du rocher du Combalou : un éboulis long de 2 km sur 300 m de large. En effet, l'affaissement de la falaise a créé des caves naturelles à la température et l'hygrométrie bien précise. Une ventilation naturelle est assurée par des fissures dans la roche : les fleurines. Ce sont ces caractéristiques qui donnent la particularité des caves de Roquefort, et le goût inimitable de son fromage.

Le fromage doit rester au moins 90 jours en cave. Il est affiné dans les caves ventilées par les fleurines à nu sur des lattes de bois, le temps nécessaire au bon développement de la moisissure (au moins deux semaines). Une lente maturation sous atmosphère protégée (enveloppés dans des feuilles d'étain) a lieu dans les caves ou dans des entrepôts réfrigérés^[8]. La température maîtrisée permet de *piloter* la maturation. La lactation n'étant que de six mois, le ralentissement de maturation de certains stocks permet de livrer à la consommation un roquefort toujours à peu près au même stade d'affinage.

L'affinage, la maturation, le découpage et l'emballage final doivent être pratiqués sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon. Les fromages entiers ou découpés doivent porter sur l'emballage la mention *appellation d'origine contrôlée roquefort*^[8].



Musée des traditions de Cornus. Reconstitution d'une cave de fabrication des fourmes: l'égouttage.

Le fromage

C'est un fromage à pâte persillée avec un poids moyen de 2,5 kg.

Dégustation

Le roquefort est un fromage de couleur blanc crème ou ivoire à l'extérieur ; la surface peut suinter légèrement. À l'intérieur, sa couleur ivoire est persillée de moisissures. Leur couleur peut être majoritairement grise, bleue ou verte.

À la dégustation, il offre une structure friable à crémeuse.

Consommation

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à octobre après un affinage de 5 mois, mais il est aussi excellent toute l'année.

Il doit être conservé dans son emballage d'origine ou dans un papier aluminium afin de le préserver du dessèchement et placé au fond du réfrigérateur ou dans une cave fraîche. Afin de lui permettre de donner tout son potentiel organoleptique, il est conseillé de le chamber environ une heure hors du réfrigérateur avant la consommation et de lui éviter les brusques changements de températures.^[11]

La gastronomie locale a inventé un grand nombre de recettes à base de roquefort, allant des salades aux sauces pour la viande en passant par les pâtisseries salées : tourte, quiche, friand...^[11]

Les fabricants

Au nombre de sept, leurs caves se côtoient le long de la falaise du Combalou.

- Carles^[12]
- Combes *le vieux berger*^[13]
- Gabriel Coulet^[14]
- Les Fromageries occitanes^[15]
- Papillon^[16]
- Société^[17] Cette entreprise diffuse les marques *Société*, *Cave de Baragnaudes*, *Cave des Templiers*, *Maria Grimal* et *Louis Rigal*.^[18]
- Vernières frères^[19]



Demie fourme chez un fromager.

Les organismes officiels

La Fédération régionale des éleveurs de brebis a été fondée en 1922. Elle élit neuf représentants^[20]. La Fédération des syndicats des industriels de roquefort a été fondée en 1926. Elle élit aussi neuf représentants^[20].

La Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de roquefort est gérée par le conseil d'administration formé du collège des 18 représentants des deux syndicats^[20]. Cette confédération assure la défense et la promotion du roquefort, coordonne les relations entre producteurs et industriels, gère des services techniques d'appui auprès des éleveurs ainsi que des études et recherches et finance les analyses sur la composition et la qualité du lait.

Figures emblématiques de l'appellation

Maurice Astruc a longtemps été le représentant du roquefort *société* sur les spots publicitaires. Ses moustaches bacchantes collaient très bien à l'image que les publicitaires voulaient donner du fromage. C'était un vrai maître affineur maison, choisi parmi le personnel et pas un mannequin. La politique promotionnelle de l'entreprise l'a remplacé à sa retraite par un autre maître affineur plus jeune à partir de 2004.^[21]

Utilisation médicale

Le *Penicillium*, antibiotique naturel, est à l'origine du bleu du fromage. Avant la découverte de la pénicilline par Alexander Fleming, les bergers avaient pour habitude de traiter les plaies, en y appliquant ce fromage, afin d'éviter la gangrène. Avant la médecine moderne, et la découverte des microbes, les médecins luttèrent activement contre cette méthode de campagne, qu'ils accusèrent de charlatanisme et de dangereuse. Il fallut attendre la découverte des propriétés de la pénicilline contenue dans le roquefort pour que la médecine contemporaine reconnaisse le bon sens des bergers.^[réf. nécessaire]

Conflit Union Européenne – États-Unis d'Amérique

Un fait particulièrement médiatisé est l'action menée par José Bové et plusieurs paysans militants le 12 août 1999 sur le chantier d'assemblage d'une sandwicherie McDonald's à Millau. Qualifiée de « démontage » par les syndicalistes paysans ou de « saccage » par le propriétaire du fast-food,^[22] cette action a été sanctionnée au cours d'un procès dont le verdict a condamné José Bové à une peine de trois mois de prison ferme.^[23]

Il s'agissait, pour la Confédération paysanne de protester contre la décision de l'Organisation mondiale du commerce d'autoriser les sanctions américaines (sous forme de taxation punitive de certaines importations d'origine européenne, dont le fromage au lait cru de roquefort), en raison du refus de l'Union européenne d'importer des États-Unis de la viande de vache élevée aux hormones de croissance.^[24] Cette enseigne américaine représentait la cible symbolique idéale, tout à la fois de la malbouffe et du « capitalisme apatride ». L'action, collective, réalisée à visage découvert, avait été annoncée aux autorités françaises par les organisateurs.



José Bové, luttant contre la malbouffe et le « capitalisme apatride ».

Le président de la Région Midi-Pyrénées, Martin Malvy, a envoyé au Président des États-Unis, Barack Obama, du fromage de roquefort à l'occasion de son investiture.^[25]

La Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort a lancé l'initiative *Jaimeleroquefort*, visant à fédérer les amateurs de roquefort afin de protéger ce produit unique contre les menaces de surtaxes^[26]. Les témoignages permettront un soutien à l'action entreprise à l'encontre des autorités concernées par cette question de taxe, qui se clôturera le 22 mars 2010^[27].

En janvier 2009 une menace de taxation du roquefort à 300 % de l'administration George W. Bush juste avant la fin de son mandat a encore une fois soulevé les inquiétudes des producteurs de roquefort.^[28]

La dispute a finalement été résolue en mai 2009 sous la nouvelle administration de Barack Obama avec un accord qui voit les États-Unis renoncer aux droits de douane sur le roquefort, ainsi que sur les autres produits concernés, en échange d'un marché de viande bovine élevée sans hormones.^[29]

Sources

Notes et références

- [1] Voir le Décret du 22 janvier 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Roquefort (legifrance) (<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/Ajour?nor=AGRP0001838D&num=&ind=2&laPage=1&demande=ajour>)
- [2] Fiche du Roquefort sur le site de l'INAO (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3291), consulté le 25 décembre 2009.
- [3] Les origines du roquefort: la légende (<http://www.roquefort.fr/decouvrir/le-fromage/origine.html>) sur le site *roquefort.fr*, consulté le 27 février 2010.
- [4] Nos ancêtres les Rutènes sur le site du département de l'Aveyron (<http://www.aveyron.com/histoire/rutene.html>), consulté le 25 décembre 2009.
- [5] *La France aux 400 fromages* (http://209.85.229.132/search?q=cache:Qdo8u2ZbjYUJ:www.museum.agropolis.fr/pages/savoirs/fromages/400_fromages.pdf+fromage+gaulois&cd=6&hl=fr&ct=clnk&gl=fr), professeur JP Dolor, Agropolis muséum, 30 octobre 2002.
- [6] Histoire du Roquefort AOC sur le site de *Univers-fromages* (<http://www.univers-fromages.com/encyclopedie-fromage-Roquefort-AOC-21.htm>), consulté le 25 décembre 2009.
- [7] Histoire du Roquefort sur le site *Roquefort.fr* (<http://www.roquefort.fr/decouvrir/le-fromage/origine.html>), consulté le 25 décembre 2009.
- [8] Décret d'appellation *roquefort* (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000768632&dateTexte=>) sur le site Légifrance.gouv
- [9] Ancien décret d'appellation du 1^{er} janvier 1987
- [10] <http://www.aveyron.com/artisan/ensilage.html>
- [11] Gastronomie du roquefort sur le site *roquefort.fr*. (<http://www.roquefort.fr/decouvrir/le-fromage/gastronomie.html>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [12] Site de la marque *Carles*. (<http://pagesperso-orange.fr/roquefort-carles/index.htm>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [13] Site de la marque *Combes*. (<http://www.le-vieux-berger.com/>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [14] Site de la marque *Gabriel Coulet*. (<http://www.gabriel-coulet.fr/>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [15] Site de l'entreprise *fromageries occitanes*, fabricant la marque *la pastourelle*. (<http://www.les-fromageries-occitanes.fr/>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [16] Site de la marque *papillon*. (<http://www.roquefort-papillon.com/fr/index.php>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [17] Site de la marque *société*. (<http://www.roquefort-societe.com/>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [18] La position dominante de *Société* sur le site de l'autorité de la concurrence. (http://www.autoritedelaconcurrence.fr/user/standard.php?id_rub=133&id_article=287) Consulté le 25 décembre 2009.
- [19] Site de la marque *Vernières*. (<http://pagesperso-orange.fr/vernieres.roquefort/>) Consulté le 25 décembre 2009.
- [20] Fonctionnement de l'interprofession sur le site *roquefort.fr* (<http://www.roquefort.fr/informations-utiles/interprofession.html>), consulté le 25 décembre 2009.
- [21] Portrait de Maurice Astruc sur le site *Aveyron.com* (<http://www.aveyron.com/accueil/astruc.html>), consulté le 25 décembre 2009.
- [22] Affaire McDo, les acteurs se souviennent. (<http://www.midi Libre.com/articles/2009/08/11/PANIER-Affaire-Mc-Do-Dix-ans-apres-les-acteurs-se-souviennent-878999.php5>) Midi-Libre du 11 août 2009, consulté en ligne le 28 décembre 2009.
- [23] Trois mois de prison ferme pour José Bové. (<http://lci.tf1.fr/economie/2001-03/trois-mois-prison-ferme-pour-jose-bove-4875719.html>) tf1.fr du 22 mars 2001, consulté en ligne le 28 décembre 2009.
- [24] est fini du roquefort aux États-Unis. (<http://www.liberation.fr/economie/0101312221-c-en-est-fini-du-roquefort-aux-etats-unisC'en>) Libération.fr du 15 janvier 2009, consulté en ligne le 28 décembre 2009.
- [25] Martin Malvy compte sur Obama. (http://tempsreel.nouvelobs.com/actualites/economie/20090115.OBS9896/roquefort__martin_malvy_compte_sur_obama.html?idfx=RSS_notr&xtor=RSS-17) Le nouvel obs.com du 17 janvier 2009, consulté le 28 décembre 2009.
- [26] Site *jaimeleroquefort.fr*, site de soutien au marché mondial du fromage (<http://www.jaimeleroquefort.fr/>) Consulté le 28 décembre 2009.
- [27] Pétition en ligne (<http://www.jaimeleroquefort.fr/web/fr/rejoignezroquefort>)
- [28] Taxe punitive sur le roquefort aux USA. (<http://www.france-info.com/economie-consommation-2009-01-16-taxe-punitive-sur-le-roquefort-aux-usa-238668-22-25.html>) Site france-info.com du 16 janvier 2009, consulté le 28 décembre 2009.
- [29] USA : le roquefort ne sera pas plus taxé (<http://www.lefigaro.fr/flash-actu/2009/05/07/01011-20090507FILWWW00311-usa-le-roquefort-ne-sera-pas-taxe-a-300.php>) lefigaro.fr du 7 mai 2009, consulté en ligne le 28 décembre 2009.


Articles connexes

- Fromage au lait de brebis
- Fromage au lait cru
- fromage à pâte persillée
- Roquefort sur Souizon

Liens externes

- **(fr)** Roquefort sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/midi-pyrenees/26/lait-de-brebis/3/roquefort/15>)
- **(fr)** Musée des Caves de Roquefort (<http://visite-roquefort-societe.com/>)

Saint-nectaire

Saint-nectaire	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Auvergne
Lait de	vache
Pâte	pressée non cuite
Appellation, depuis	AOC, 1955

Le **saint-nectaire** est un fromage français, de la région Auvergne, à pâte pressée non cuite fabriqué à partir de lait cru ou pasteurisé de vache, de forme circulaire.

L'AOC/AOP

Il bénéficie depuis 1964 d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) ou Protégée (AOP, nouvelle dénomination) pour le saint-nectaire laitier et depuis 1955 pour le fermier.

Tous les saint-nectaires sont marqués d'une plaque de caséine (comestible) verte. Elle est ovale pour les fermiers et carrée pour les laitiers. Le saint-nectaire est la première AOC fermière de France en volume (6300 tonnes) et en nombre de producteurs fermiers (240).

Le saint-nectaire fermier est obligatoirement au lait cru, et fabriqué deux fois par jour, juste après chaque traite.

Le saint-nectaire laitier peut être au lait cru, thermisé ou pasteurisé.

La zone de l'AOC saint-nectaire est l'une des plus petites zones AOC de France. Son territoire est limité à 72 communes (52 dans le Puy-de-Dôme et 20 dans le Cantal), sur une zone volcanique riche, celle des monts Dore.

Description

Les fromages se présentent sous une forme circulaire, d'un diamètre de 21 cm, mesurant 6 cm d'épaisseur (et d'un diamètre de 13 cm, mesurant 3.5 cm d'épaisseur, pour les petits saint-nectaires) et d'un poids de 600 g (pour les petits saint-nectaires) à 1.8 kg.

La teneur en matière sèche doit être de 52 g minimum pour 100 g de fromage.

La teneur en matière grasse doit être de 45 %.

Tranché, le saint-nectaire laisse entrevoir une belle pâte de texture souple de couleur crème qui transporte toutes les essences des prairies de son terroir et un léger goût de noisette.



Un fromage *Saint-Nectaire* de 600g.

Histoire

Le lait est collecté dans un territoire limité à 72 communes des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal.

Fromage paysan par excellence, fabriqué encore aujourd'hui bien souvent par les femmes, le saint-nectaire fut appelé jusqu'au XVII^e siècle « fromage de seigle » car il était affiné sur de la paille.

C'est l'onctuosité de sa pâte et son délicat goût de noisette qui firent sa renommée. Introduit à la cour de Louis XIV par le maréchal de France Henri de Senneterre (1600-1681), le saint-nectaire eut les faveurs du roi Soleil. Sa réputation est faite lorsque Legrand d'Aussy écrit en 1768, dans le récit de son voyage en Auvergne : « Si l'on veut vous y régaler, c'est toujours du saint-nectaire que l'on vous annonce ».

Fabrication

Après chaque traite pour le fermier, et après pasteurisation du lait récolté pour le laitier, le lait emprésuré est mis à cailler pendant une heure. La caillade obtenue est ensuite brisée pour faire sortir le « mergue » ou sérum (le petit lait).

Ensuite, le « musadour » (le moule), tenu à la verticale, est déplacé très lentement pour regrouper la tomme (le futur fromage) et la séparer du petit lait. Le saint-nectaire ainsi formé est salé au gros sel, avant d'être mis sous presse pendant 24 heures. Puis, les fromages saint-nectaires sont démoulés et stockés en chambre froide durant une semaine.

L'alchimie de l'affinage peut ensuite commencer pour une durée minimum de quatre semaines, en moyenne cinq à six pour le saint-nectaire fermier, pouvant aller jusqu'à deux ou trois mois. Durant cette période les fromages sont lavés plusieurs fois à l'eau salée et sont ensuite régulièrement retournés pour obtenir le croûtage fleuri de couleur gris orangé spécifique au saint-nectaire.



Caisse de saint-nectaires avant l'affinage

Pour fabriquer un saint-nectaire, il faut :

- 13 à 14 litres de lait ;
- obligatoirement du lait cru pour le fermier, transformé immédiatement après chaque traite ;
- et de 4 à plus de 8 semaines d'affinage, avec des frottages réguliers à l'eau salée.

Production

13825 tonnes en 2007, environ 6500 tonnes en fermier et 7000 tonnes en laitier.

Gastronomie

Son parfum de terroir qui laisse échapper quelques odeurs de noisette permet à l'AOC saint-nectaire d'accompagner tous les plats, notamment sous forme de tarte, tourte ou encore brioches.

Références

Liens externes

- Saint-Nectaire sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/auvergne/13/lait-de-vache/1/saint-nectaire/25>)
- Fromage AOC d'Auvergne : saint-nectaire (site de l'association des fromages d'Auvergne) (<http://www.fromages-aoc-auvergne.com/Saint-Nectaire-AOC>)
- Le blog de Marie de Metz Noblat, expert-conseil en marketing fromager (<http://www.fromagium.fr>)

Sainte-maure-de-touraine

Sainte-maure-de-touraine	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Indre-et-Loire
Lait de	chèvre
Pâte	fraîche
Appellation, depuis	AOC, 1990

Le **sainte-maure-de-touraine** est un fromage français d'Indre-et-Loire et de quelques communes limitrophes. Il bénéficie d'une AOC depuis 1990. C'est la 2^e appellation caprine française en volume. C'est un fromage à base de lait de chèvre, à pâte fraîche, d'un poids moyen de 250 grammes. Il est caractérisé par sa forme cylindrique, d'une longueur de 16-17 cm, et son brin de paille de seigle gravé avec le numéro d'identification du fabricant fromager, qui traverse le cylindre d'un bout à l'autre. Le cylindre est plus large et plus évasé à l'une de ses extrémités, pour faciliter, lors de son moulage traditionnel, le remplissage manuel avec la louche.

Il ne faut pas confondre le terme **sainte-maure-de-touraine** avec le terme générique *sainte-maure* qui s'applique à toutes les bûches de fromage de chèvre.

La Ville

Le **sainte-maure-de-touraine** tient son nom de la commune de Sainte-Maure-de-Touraine dans le département d'Indre-et-Loire (37). La ville s'appelait autrefois *Arciacum*, et ce, jusqu'en 1570.

Mythologie et légendes

Basée sur le mot d'ancien français *maure* qui signifie noire, sainte Maure, la sainte noire était, avant de perdre son statut probable de divinité des moissons et des récoltes à la fois picte et celte, responsable des cycles de transformation de la vie^[1]. Elle peut présider, dans l'esprit de ses anciens croyants, à la fermentation bactérienne et à la décomposition des végétaux en noire fumure dans la terre. Elle favorise aussi la richesse des hommes, notamment le mûrissement spécifique des fromages et en conséquence assure leur conservation alors que les simples caillés de lait de chèvres restent si facilement altérables.

Une légende rapporte que des femmes arabes, abandonnées suite à la défaite à la bataille de Poitiers, auraient appris aux habitants de la région à fabriquer ce fromage. Cette légende explique à sa façon le nom du *sainte-maure de Touraine*. Prouvés par les données archéologiques, les petits élevages caprins sont présents en Touraine bien avant le VIII^e siècle.

Une autre légende paysanne dit qu'il faut commencer à couper la bûche par son plus gros bout, sinon la chèvre dont le lait est à l'origine du fromage n'en donnera plus.

Fabrication

Il est produit aussi bien en ferme qu'en laiterie. Il subit un caillage lent puis un moulage dans des faisselles tronconiques. Il est ensuite égoutté et salé au sel cendré. La paille de seigle est introduite lors de la phase de démoulage pour éviter au fromage de se casser. Elle est aujourd'hui pyrogravée au laser. Le sainte-maure de Touraine est alors placé dans un hâloir frais, humide et ventilé pendant une dizaine de jours au minimum.

Dégustation

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à août après un affinage de 4 à 5 semaines, mais il est aussi excellent de mars à novembre.

Production

- 275 tonnes en 1990, 695 tonnes en 1996, 889 tonnes en 1998 (+223% depuis 1990), 1065 tonnes en 2003 dont 100% au lait cru.
- 58% par les laiteries et 42% par les fromagers fermiers.

Notes et références

[1] Notons que la graphie commune d'ancien français *mor* a aussi été influencée par le bas latin *maurius*. Les deux termes signifient tout à la fois au treizième siècle brun, noir, de couleur sombre ou mate. L'élevage du petit bétail est très antérieur à l'élevage du gros bétail. Cette divinité proche des déesses-mères, parfois tardivement virginisées, n'est pas indo-européenne. Elle sort tout droit des puissantes civilisations néolithiques des rivages, inconnues bâtisseuses de mégalithes. Un culte monacal peut parfois l'éclipser tout en douceur en lui substituant saint Maurice, brave guerrier noir commandant la légion thébaine

Liens externes

- Site officiel de l'Appellation d'Origine Protégée du Sainte Maure de Touraine (<http://www.stemauredetouraine.fr>)
- Sainte-Maure-de-Touraine sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/centre---val-de-loire/7/lait-de-chevre/2/sainte-maure-de-touraine/10>)
- Site de producteurs (<http://berrytouraine.fr/articles.php?lng=fr&pg=19>)

Salers (fromage)

Salers	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Auvergne ; Cantal
Lait de	vache
Pâte	pressée non cuite
Appellation, depuis	AOP, 1961

Le **salers** est un fromage de lait cru de vache et entier, fabriqué non seulement à Salers, mais aussi alentour en Auvergne dans une partie des départements du Cantal, du Puy-de-Dôme, ainsi qu'en Corrèze et en Aveyron. C'est un fromage à pâte ferme, pressée et non cuite, à la croûte sèche, épaisse et fleurie. Sa teneur en matières grasses est de 45 %. Il se présente sous la forme d'un cylindre de dimensions variables, de 38 à 48 cm de diamètre, pesant de 35 à 55 kilogrammes. Il est exclusivement fermier, est identifié par une plaque rouge et par une empreinte gravée en creux sur l'une des faces du fromage « Salers-Salers ». Le salers dispose d'une AOP depuis 1961.

Histoire et territoire

L'origine du salers remonte au temps où les troupeaux passaient la période du printemps à l'automne en *estive*. Les vachers s'occupaient des troupeaux, de la traite et de la fabrication du fromage. Aujourd'hui, la pratique de la transhumance est presque tombée en désuétude, mais le salers bénéficie toujours de la richesse de la flore du Massif central et de sa diversité. Les propriétés des terrains volcaniques des monts du Cantal, riches en acide phosphorique, en potasse et en magnésium apportent aux pâturages des qualités propices à l'élaboration du salers.

Spécificités

Le salers est un fromage fabriqué à la ferme. Le lait est produit et transformé sur l'exploitation. La période de fabrication se situe du 15 avril au 15 novembre, lorsque les vaches sont dans les prés. On parle alors de mise à l'herbe. Cette période peut être réduite selon l'altitude.

Le lait est réceptionné obligatoirement dans un récipient en bois appelé la gerle. Il se charge alors de goûts spécifiques de la flore des monts du Cantal.

À chaque ferme correspond un fromage. Chaque salers possède sa propre identité, son propre goût. Les caractéristiques communes sont :

- à l'œil : sa croûte est dorée, épaisse, fleurie de tâches rouges et orangées ; sa pâte est jaune et bien liée ;
- au toucher : sa consistance ferme devient fondante et savoureuse dès la mise en bouche ;
- au nez : le salers dégage des subtils arômes de fleurs de montagnes ;
- au goût : il relève une saveur de terroir, chaque production délivre une palette de sensations qui lui est propre.

Une dégustation de fromage salers révèle une diversité d'arômes. Le salers étant un fromage fermier: chaque éleveur-producteur élabore un fromage qui lui est propre.

Le salers, soumis à de fortes contraintes de fabrication, est un écosystème qui combine à souhait tous les facteurs d'influence — effet d'altitude, races des vaches, effet d'affinage... — sans que l'un ou l'autre n'affiche sa prépondérance.

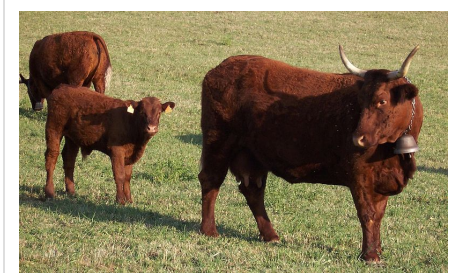
Élevage

L'origine et l'histoire du salers sont intimement liées à celles de la vache salers.

Certains éleveur-producteurs sont restés attachés à cette race ; ils ont obtenu, par décret le droit à une identité spécifique : une empreinte en relief « Tradition Salers ». Mais cette appellation est menacée par les réglementations européennes qui lui reprochent entre autres, l'utilisation d'instruments en bois et non en inox (la gerle par exemple), la cave d'affinage située dans des bâtiments séculaires, le nettoyage des instruments sans détergents ni aseptisants ; surtout, particularité de la vache salers, la nécessité de faire têter le veaux pour amorcer la traite et sans nettoyer le trayon car une partie de la flore du fromage vient de cette étape.



Gerle du buron de la Reiche



Vache et veaux de race salers.

Fabrication

Le lait arrive dans la gerle (occitan) lors de la traite effectué par l'éleveur ou la famille de celui-ci.

1. l'emprésurage : sitôt la traite terminée, une dose de présure est ajoutée au lait cru et entier afin de faciliter la coagulation ;
2. le décaillage : le caillé est découpé manuellement à l'aide de la *fréniale* ; il s'agit d'obtenir des grains réguliers, le sérum est ensuite évacué et le caillé est rassemblé en masse compacte ;
3. le premier pressage : le « gâteau » de caillé est déposé dans le presse-tome où il va subir des pressages progressifs, interrompus par des découpes de la tome en blocs et des retournements ; ces étapes se font manuellement autant de fois que nécessaire ;
4. l'acidification : la tome pressée est ensuite laissée à maturation durant plusieurs heures ; cette phase favorise le développement des ferments lactiques présents dans le lait ;
5. le broyage : la tome est ensuite broyée et salée dans la masse ; le mélange de la tome avec le sel se fait par brassages successifs ;
6. la maturation au sel : la tome mélangée au sel va ensuite être laissée au repos pendant au minimum trois heures ;
7. le moulage : la tome est tassée manuellement dans une *fourme* (occitan) tapissée d'une fine toile de lin (maintenant de nylon, réglementation européenne oblige) ; cette toile, la *chemise*, sert de drain, on pose alors la fameuse plaque rouge qui signe l'authenticité de l'AOP Salers ; le moule, servant à la fabrication du salers, possède une forme particulière avec deux renflements en haut et en bas ;
8. le second pressage : la tome en moule est placée sous le *pesadou* (occitan), où elle va subir un pressage allant « crescendo » pendant 48 heures, donnant à la pièce sa forme définitive ; la pièce est retournée plusieurs fois au cours de ces 48 heures ;
9. l'affinage : l'affinage dure trois mois minimum et peut aller jusqu'à deux ans ; la température de la cave ne doit pas excéder 14 °C et son taux d'humidité doit être élevé ; les fourmes de salers doivent être retournées et leur croûte vigoureusement frottée deux fois par semaine avec une vieille *chemise*.

Le salers nécessite au moins 90 jours d'affinage.

Chiffres

- Appellation d'Origine depuis 1961
- 1 470 tonnes par an
- 88 éleveur-fromagers-producteurs fermiers
- 3 700 vaches laitières
- 8 500 000 litres de lait transformés par an
- 400 litres de lait pour 1 fourme d'environ 45 kg et de 38 à 48 cm de diamètre
- 11 affineurs

Compléments

Liens externes

- Fromage AOP Salers : site officiel du Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal ^[1]
- Fromage AOP d'Auvergne : Salers (site de l'association des Fromages d'Auvergne) ^[2]
- Description officielle du salers par l'INAO ^[3]
- Salers sur le site des fromages AOP ^[4]

Références


[1] <http://www.aoc-salers.com/index.php>

[2] <http://www.fromages-aop-auvergne.com/AOP-Saler>

[3] http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3294

[4] <http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/auvergne/13/lait-de-vache/1/salers/29>

Selles-sur-cher (fromage)

selles-sur-cher	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Loir-et-Cher
Lait de	Chèvre
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	AOC 1975

Selles-sur-cher^[1] est une appellation fromagère désignant un fromage français dont l'aire de production traditionnelle se trouve sur la commune de Selles-sur-Cher (Loir-et-Cher). Son appellation d'origine est contrôlée et protégée (AOC depuis le décret du 21 avril 1975^[2], modifié du 29 décembre 1986^[3] et AOP), et fait partie des sept fromages au lait de chèvre possédant ces protections.

Description

C'est un petit fromage à base de lait cru de chèvre, à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 150 grammes. Il est caractérisé par sa pâte molle de couleur blanche et ferme, sa croûte, très fine, naturelle bleu foncé cendrée à la poudre de charbon de bois, et sa forme tronconique très plate à bords biseautés, dont le diamètre n'excède pas 9,5 cm.

Production

La première trace écrite de production de selles-sur-cher date de 1887. Ce fromage est fabriqué dans la région de Selles-sur-Cher sur quatorze cantons. Sa zone de production se délimite à une partie des départements du Loir-et-Cher, de l'Indre et du Cher. Environ 750 tonnes ont été produites en 2006^[4] par douze éleveurs-producteurs de lait de chèvre qui fournissent six industriels, six coopératives laitières relayées par quarante affineurs. Vingt-huit producteurs fermiers sont également présents. La production fermière représente 40 % du total^[5].

La production du selles-sur-cher a fortement crû en une décennie. Elle ne s'élevait qu'à 531 tonnes en 1998 (+31,4% entre 1996 et 1998). Cependant, le manque de lait pour l'appellation et le départ à la retraite d'agriculteurs âgés risquent de freiner cet essor, si de nouveaux éleveurs-producteurs ne s'installent pas^[6].

Consommation

La période de consommation idéale du selles-sur-cher s'étale d'avril à août après un affinage de 3 semaines, mais aussi de mars à octobre. Il a une saveur douce et noisettée et une pâte fondante. Il ne faut pas gratter la croûte, car c'est elle qui donne au fromage son caractère particulier.

Notes et références

- [1] Sans majuscules, voir *Usage des majuscules en français* : « en cas de lexicalisation par antonomase, surtout pour les vins et les fromages (...), le nom obtenu est un nom commun et ne doit donc plus prendre de majuscule. »
- [2] Décret du 21 avril 1975 relatif à l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » (http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=19750429&numTexte=&pageDebut=04387&pageFin=), Journal officiel de la république française du 29 avril 1975, p. 4387, consultable sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>). Ce premier décret a été abrogé par l'article 8 du décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher » qui redéfinit l'appellation.
- [3] Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Selles-sur-Cher », version en vigueur (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000700531&fastPos=11&fastReqId=861969297&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte>), consultable sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>)
- [4] « Un pack installation pour l'AOC Selles-sur-Cher » (<http://www.la-chevre.fr/actualites/mesures-incitatives-un-pack-installation-pour-l-aoc-selles-sur-cher&fldSearch=:34645.html>), *Réussir La Chèvre* janvier-février 2008, article publié le 4 février 2008. Page consultée le 3 septembre 2009.
- [5] (http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3295) sur le portail de l'INAO, page consultée le 29 décembre 2010.
- [6] *Réussir La Chèvre* janvier-février 2008, op. cit.

Liens externes

- Selles-sur-Cher sur le site des fromages AOP (<http://www.fromages-aop.com/index.php/les-aop-laitieres-francaises/centre---val-de-loire/7/lait-de-chevre/2/selles-sur-cher/8>)
- Le selles-sur-cher sur le site « Maison du lait » (<http://www.cniel.com/ProdLait/AOC/Selles.html>)

Tome des Bauges

tome des Bauges	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	massif des Bauges
Lait de	vache de race abondance, tarine ou montbeliarde
Pâte	pressée non cuite
Appellation, depuis	AOC, novembre 2002

La **tome des Bauges** est un fromage français du massif des Bauges (Savoie). Elle bénéficie de la protection montagne depuis 1993 et de l'AOC depuis novembre 2002.

Déjà fabriquée au XVII^e siècle, la tome des Bauges est le fait d'une tradition et d'un savoir-faire tout deux très anciens. En 1807, dans un questionnaire remis au préfet de l'époque, elle était définie comme le fromage « que consomme le paysan » et dont « on ne saurait se passer à chaque repas ».

C'est un fromage à base de lait cru, à pâte pressée non cuite et à croûte grise fleurie avec une petite quantité d'ammoniac (le mucor, baptisé « poil de chat »). Son poids moyen est de 1,2 kg.

Sa période de consommation idéale s'étale d'avril à septembre après un affinage de 5 semaines, mais aussi de décembre à mars.

La production en 2001 a été de 480 tonnes dont 25 % en fromage fermier et le reste en fromage industriel.

- La fabrication d'une tome de 1,4 kg nécessite 14 litres de lait.
- Sa plaque de caséine rouge apposée au cours du moulage indique sa provenance fruitière (Les Aillons, Lescheraines, La Compôte et Gruffy). Les producteurs fermiers apposent une plaque de caséine verte.
- Paradoxalement, la tome des Bauges fermière est vendue aujourd'hui nettement moins chère que la fruitière. Les fruitières étant mieux armées que les producteurs indépendants.

Le cahier des charges de cette appellation d'origine contrôlée, initialement reconnue par décret du 12 novembre 2002, a été homologué par décret n° 2009-49 du 13 janvier 2009, paru au journal officiel du 15 janvier 2009^[1].

Le terroir

Aire géographique

Le massif des Bauges en Savoie.



Alpage estival de Semnoz sur le même terrain que les pistes de ski hivernales.

Les races bovines



Vache abondance.



Vaches montbéliardes.



Vache tarentaise.

Références

- [1] Décret n° 2009-50 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Tome des Bauges » (http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=A9A1FD8FED2CED0B31FD3986EB0AF070.tpdjo17v_1?cidTexte=JORFTEXT000020094320&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id)

Tomme du Jura

Tomme du Jura	
<div>IMAGE MANQUANTE</div> <div>Une illustration sous licence libre serait la bienvenue</div>	
Pays d'origine	France
Région, ville	Franche-Comté
Lait de	vache
Pâte	Fromages à pâte pressée non cuite

La **Tomme du Jura** est originaire des montagnes jurassiennes en Franche-Comté et sa diffusion est plutôt locale.

Fabrication

C'est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite ^[1]. Il a la forme d'une meule qui possède une croûte grisâtre recouverte de moisissures blanches ^[2]. Il se caractérise par sa pâte mi-dure et des petits trous. Il contient 30% de matière grasse ^[1].

Dégustation

Sa pâte fond sous la langue et dégage un parfum léger d'odeur de lait.

Vins conseillés

- vin blanc : Côte du Jura, vin de Savoie ^[3].
- vin rouge.

Saisons favorables

On peut le déguster toute l'année.

Notes et références

[1] Tomme du Jura plus affinée (http://www.comte-juramonts.com/catalog/product_info.php?products_id=172) sur *Comte juramonts*. Consulté le 27 juillet 2009

[2] Le fromage passionnément (http://www.fromages.com/cheese_library_detail.php?langue=fr&action=&goto=&id_fromage=516&id_plateau=&id_produit=&id_vin=&id_recette=) sur *Fromages.com*. Consulté le 27 juillet 2009

[3] Tomme (http://www.platsnetvins.com/accords-plats-mets-vins.php/catalog/product_info.php?products_id=172) sur *PlatsNetVin*. Consulté le 27 juillet 2009

Bibliographie

-  Balade au Pays des Fromages par Jean Froc - éditions Quae - 2007 (ISBN 978-2759200177)

Valençay (fromage)

Valençay	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Berry
Lait de	chèvre
Pâte	molle à croûte fleurie
Appellation, depuis	AOC, 1998

Le **Valençay** est un fromage français originaire du Berry. Il bénéficie d'une AOC depuis le 13 juillet 1998.

Sa forme caractéristique de pyramide sans pointe serait due à ce que, lors d'une visite après son expédition en Égypte, Napoléon Bonaparte d'un coup de sabre l'aurait supprimée. En réalité, sa véritable forme est due au clocher de l'église de Levroux dont il reprend l'architecture, car c'est à Levroux qu'est né ce fromage de chèvre.

C'est un fromage à base de lait de chèvre, à pâte blanche molle à croûte cendrée fleurie, d'un poids moyen de 220 grammes.

Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à août après un affinage de 10 jours minimum à trois semaines, mais il est excellent de mars à décembre.

Liens externes

- Le Valençay ^[1] sur le site des fromages AOP

Références

- [1] <http://www.fromage-aop.com/index.php/fr/les-aop-laitieres-francaises/centre---val-de-loire/7/lait-de-chevre/2/valencay/7>

Écorce de sapin

Écorce de sapin	
<p>IMAGE MANQUANTE</p> <p>Une illustration sous licence libre serait la bienvenue</p>	
Pays d'origine	 France
Région, ville	Franche-Comté
Lait de	vache

L'**Écorce de sapin** est un fromage français, fabriqué sur les plateaux du massif jurassien, en Franche-Comté. il est né au milieu des années 1980^[1].

Fabrication

Sa fabrication reste semi- artisanale. Les fromages sont moulés, puis cerclés d'une sangle d'épicéa. Après trois semaines de retournement et de frottage dans une cave tempérée^[1], il est enfin prêt à être dégusté.

Typique du Haut Doubs, c'est un fromage au lait de vache au goût légèrement boisé, riche en Oméga 3^[1].


Quinze jours d'affinage^[2] lui sont nécessaire, Il contient 55 % de matière grasse^[2].

Dégustation

Saisons conseillées

On peut le déguster toute l'année^[2].

Bibliographie

-  Balade au Pays des Fromages par Jean Froc - éditions Quae - 2007 - (ISBN 978-2-7592-0017-7)

Notes et références

[1] L'écorce de sapin (<http://carnotzet.com/produit.html>) sur *Le carnotzet*. Consulté le 07 août 2009

[2] Ecorce de sapin ([http://www.boutique-des-terroirs.com/Lesdossiers/Les fromages/ecorcesa.htm](http://www.boutique-des-terroirs.com/Lesdossiers/Les%20fromages/ecorcesa.htm)) sur *Boutique-des-terroirs*. Consulté le 07 août 2009

Édel de Cléron

Edel de Cleron



Pays d'origine	France
Région, ville	Cléron dans le Doubs
Lait de	vache
Pâte	-
Appellation, depuis	-

L'**édel de Cléron** est un fromage de tradition relativement récent qui porte le nom du village qui l'a créé et qui le fabrique, Cléron, dans la vallée de la Loue du Haut Doubs Jurassien en Franche-Comté.

- Il se rapproche par le goût, par la forme et par la texture du Mont-d'Or. Il est fait à base de lait de vache du Haut Doubs légèrement pasteurisé.
- Il est entouré d'une bande d'écorce de sapin résineux aromatique naturelle traditionnelle artisanale du Jura et contenu dans une boîte en bois de sapin artisanal également. Il est produit tout au long de l'année.
- Autres fromages traditionnels Franc Comtois : Comté, Morbier, Bleu de Gex, Mont-d'Or, Cancoillotte, Raclette ...




Liens externes

- Fabrication artisanale des boites et des cerclages en bois de sapin ^[1]

Références

[1] <http://www.artisansanglier.com/>

Époisses (fromage)

Époisses	
	
Pays d'origine	France
Région, ville	Côte-d'Or, Haute-Marne, Yonne
Lait de	vache
Appellation, depuis	AOC, 1991

L'**époisses** est un fromage français de la région bourguignonne, bénéficiant d'une AOC depuis 1991. Son aire d'appellation couvre environ la moitié Nord-Ouest de la Côte-d'Or, deux cantons de la Haute-Marne et trois cantons de l'Yonne. Son nom est celui du village d'Époisses, situé à l'ouest de ce territoire.

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle, à croûte lavée, d'un poids moyen de 250 grammes avec au moins 50 % de matière grasse. Il est affiné en étant frotté au marc de Bourgogne. Sa couleur orangée est due aux bactéries de surface : l'utilisation de colorants est strictement interdite.

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à novembre (périodes de pâturage) après un affinage de 4 semaines, mais il est aussi excellent d'avril à décembre.

Production : 1094 tonnes en 2009 (361 tonnes en 1992), 11,3 % au lait cru. Trois fabricants industriels et un producteur fermier. 53 producteurs de lait qualifiés pour un volume de 16,3 millions de litres de lait. Les races laitières autorisées sont la Brune, la Montbéliarde et la Simmental française.

Historique

Ses origines remontent au XVI^e siècle, il aurait été créé par une communauté de moines cisterciens installés à Epoisses. Le secret de fabrication est transmis ensuite aux fermières de la petite région, qui n'auront de cesse d'améliorer la qualité et la typicité de leurs fabrications. Consommé à la cour de Louis XIV, l'époisses est un fromage réputé à la fin de l'Ancien Régime. Brillat-Savarin le consacre « roi des fromages » et dès 1820, il s'en fait un commerce considérable. Vers 1900, il existe une centaine de producteurs, si bien qu'après 1945, l'industrialisation comme la généralisation de la vache frisonne au détriment de la tachetée de l'est menacent l'époisses traditionnel. En 1956, sous l'impulsion d'une famille bourguignonne et de quelques producteurs, l'époisses traditionnel renaît et connaît depuis un succès croissant.

Fromages proches de l'Époisses

En Bourgogne il existe des fromages proches de l'Époisses tel que:

- **Poiset au marc** : qui est un cousin de l'Époisses car il est fabriqué au lait cru de chèvre.

Sources et bibliographie

- Volume *Bourgogne* de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Albin Michel/Conseil national des arts culinaires, Paris, 1993.
- *Histoire du fromage d'Epoisses*, Georges Risoud, Editions de l'Armançon, Précy-ss-Thil, 2000.

Autre

Epoisses est aussi le nom d'un quartier de Besançon

Sources et contributeurs de l'article

Liste de fromages français *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61671889> *Contributeurs*: =El Pingu=, Andre315, Antoinel, B-noa, Bbullo, Bdpinfo, Bel Adone, Beloe, Blone, Bob08, Bolster, Bradipus, Buf, CR, Caesius, California dream, Cantons-de-l'Est, Ce`dric, Chaoborus, CharlesNepote, Colentier, Coyau, Crouchineki, Cymbella, DalGobboM, Deep silence, EDUCA33E, Erasmus, Ertezoute, Evelange, F,rodrigo, Fandepanda, Felix8, Playas, Francis.sourd, FvdP, Gede, Gemini1980, Gonioul, Gorichryss, Grain de sel, Guillaume70, Harrieta171, Hashar, Hercule, Herr Satz, Hexasoft, Huster, Huygens 25, Hégésippe Cormier, Jerome66, Johncmullen1960, Keldrlih, Kelson, Kilom691, Kropotkine 113, Kyliazzz, LAGRIC, Le gorille, Le sotré, Leag, Lepitinicolas, Lilian, Logastro, Looxix, Ma'ame Michu, Mathounette, Mit-Mit, Mrbluesky, MyStiK, Myrabella, NicoRay, Nicolas Ray, Nono64, Oliabou, Olivier, Ollamh, Ork, Orthogaffe, PANDA 81, Pabix, Paternel 1, Paul, Penjo, Phe, Phido, Pibewiki, Piku, Pixeltoo, Pok148, Pouet.toto, Ratachwa, Rhadamante, Rinaldum, Robin dubois, Ryo, SPKirsch, Salsero35, Selvejp, Semnoz, Sept, Shaitan, Siren, Stéphane33, Sybren, TCY, Tcherome, Tella, Thedreamstree, Tieno, TigH, Toto Azéro, Treanna, Udufruduhu, Vargenau, Wikineptune, William Jexpire, Yakafaucon, Zassenhaus, Zoomzoom, Zubro, script de conversion, 104 modifications anonymes

Abondance (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60775230> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, B-noa, Badmood, Ce`dric, EDUCA33E, Ecasrev, Farren, Geryal, Grcampbell, Haypo, Inisheer, LAGRIC, Linan, Louis-garden, Michel A, Mikeread, Moumousse13, OdIn, Ork, Overclub, Papydenis, Pasconi, Petrusbarbygere, Phe, Poleta33, Semnoz, Shakti, Sybren, Tangopaso, Véronique PAGNIER, Zabon99, 13 modifications anonymes

Banon (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60498977> *Contributeurs*: Abujoy, Ampon, Andrew Dalby, Arnaudh, Averell, Badmood, EDUCA33E, GillesC, Grcampbell, Herr Satz, JPS68, Jay64, Jef-Infojef, Michel A, Mikeread, Neuceu, Nono64, Nostromo, Penjo, Sam Hocevar, Samsamsam, Sand, Saurien, Sebjarod, Semnoz, Smb1001, Sybren, Sylvain05, Tangopaso, Traeb, Treanna, Tux04, Zassenhaus, Épiméthée, 11 modifications anonymes

Beaufort (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62114822> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, B-noa, Badmood, Bc789, Bloulou, CHiPs, Ce`dric, Coyote du 86, Dhatier, EDUCA33E, Ektarum, Grcampbell, Hashar, Haypo, Heinz-ber, Inisheer, JFG, Jonathan1, Klaire, Kroupy, LAGRIC, Leag, Linan, LittleSmall, Luciec, Manuguf, Marc Mongenet, Melkor73, Michel A, Mikeread, Mit-Mit, Nakor, Nananère, Nono64, Notafish, Olivierkeita, PANDA 81, Paternel 1, Penjo, Phido, Romanc19s, Sammyday, Samsamsam, Semnoz, Sletuffe, SmokaZ, Sybren, Syssoun, Vargenau, VonTasha, Véronique PAGNIER, Yann, Zazou, Zetud, Zubro, ²⁰¹⁰, Égoité, 21 modifications anonymes

Bleu d'Auvergne *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61445300> *Contributeurs*: Afa, Alexandre.261, Andrew Dalby, Arnaudh, Asfarer, Association fromages auvergne, Badmood, EDUCA33E, Frankc.rootsystem, GL, Grcampbell, Haypo, Heinz-ber, Manu1400, Matth97, Michel A, Mikeread, Noritaka666, Oncle Tom, P-e, Phe, Poleta33, Ryo, Samsamsam, Semnoz, Sybren, Toin out, XTremePower, Zetud, 14 modifications anonymes

Bleu de Gex *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61196840> *Contributeurs*: .melusin, Agamitsudo, Andrew Dalby, Ardu Petus, Arnaudh, Aruspice, Badmood, Bbullo, Bibi Saint-Pol, Clanche de Bastille, DalGobboM, EDUCA33E, Fm790, Greatpatton, Haypo, Heinz-ber, Huygens 25, Inisheer, Jerome66, Jossfc, Juraastro, Jymm, Litlok, Ludo29, Med, Michel A, Mikeread, Myrabella, Nono64, PANDA 81, Phe, Saihtam, Semnoz, Spedona, Sybren, Symac, Trex, Zelda, Zyzomys, 12 modifications anonymes

Bleu des Causses *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61865836> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Athenchen, Badmood, Bibi Saint-Pol, Buzz, Cpelletier, EDUCA33E, Greteck, Habertix, Haypo, Heinz-ber, LAGRIC, Lmaltier, Med, Michel A, Mikeread, PANDA 81, Samsamsam, Sanguinez, Semnoz, Stanlekub, Sybren, Zivax, 7 modifications anonymes

Bleu du Vercors-Sassenage *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61271651> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Aoineko, Arnaudh, Badmood, Ben23, Coyote du 86, Duet Paris By Night, Délie, EDUCA33E, Haypo, Hégésippe Cormier, Isaac Sanolnacov, Michel A, Mikeread, Nono64, Paternel 1, Pedro38, Phido, Priper, Ryo, Semnoz, Sybren, Treanna, Vev, Zetud, 6 modifications anonymes

Brie de Meaux *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499010> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Axel41, Badmood, Bdpinfo, Bzh-99, Clío64, DSCH, EDUCA33E, Fitzwarin, Grangniouf, Hégésippe Cormier, Laurent Nguyen, Litlok, Loveless, LuRobby, Manu18, Michel A, Mikeread, Mith, Nono64, Ofml, Orthogaffe, Papydenis, Petrusbarbygere, Phido, Sam Hocevar, Samsamsam, Semnoz, So Leblanc, Tcherome, Udufruduhu, Vargenau, Vinbaron, Zubro, 13 modifications anonymes

Brie de Melun *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499017> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Bdpinfo, Bzh-99, Cobber17, DSCH, EDUCA33E, Ellisilk, Litlok, Lucien Var, Michel A, Mikeread, Myrabella, PANDA 81, Phido, Samsamsam, Semnoz, Tcherome, Udufruduhu, Vargenau, Vinbaron, 11 modifications anonymes

Brique (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=59221419> *Contributeurs*: Chaoborus, Duet Paris By Night, EDUCA33E, Elfix, Haypo, Imrahil, Laddo, Michel A, Penjo, Semnoz, Spedona, Tangopaso, 1 modifications anonymes

Brocciu *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61814796> *Contributeurs*: 307sw136, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Coyote du 86, Cyel, EDUCA33E, Eiku, Fredphan, Haypo, Hégésippe Cormier, Juliano2, Laurent75005, Linan, Litlok, Michel A, Mikeread, Nataraja, Nono64, Pierre Bona, Samsamsam, Semnoz, Shakti, Sybren, Thidras, Vanina82, 17 modifications anonymes

Camembert (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62171911> *Contributeurs*: BONS MAYENNAIS, Coyote du 86, FILLL, JLM, Joloko, LAGRIC, Matpib, PANDA 81, 1 modifications anonymes

Cancoillotte *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61571825> *Contributeurs*: AndreL, Archdemon, Axel41, B-noa, Badmood, Butterfly austral, Caesius, Calimo, Chaoborus, Chris93, Chrisusha, Cornischong, Céréales Killer, Damouns, Deaddisco, Dhatier, Didierverberge, EDUCA33E, F,rodrigo, Fafnir, Fm790, GFDL fan, Gadjou, Ganymede44, Halladba, Haypo, Herve1729, Huygens 25, Hégésippe Cormier, IreneDelse, Jef-Infojef, Jerome66, Jossfc, Juraastro, Liondelyon, Ludovic94, Melusyne, Michel A, Nerijp, Petrusbarbygere, Pmx, Remihh, Samuelmore, Semnoz, Sybren, Toufik-25, Tpa2067, Traeb, Treanna, Viking59, Vinz1789, Wikipedro, Zegino, 38 modifications anonymes

Cantal (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61665933> *Contributeurs*: A2, Accrochoc, Alno, Andrew Dalby, Arnaudh, B.navez, Boréal, CHEFALAIN, Channer, CommonsDelinker, Deep silence, Dr Brains, Duet Paris By Night, EDUCA33E, Erdrokan, FILLL, Fabien1309, Fafnir, Fdar, Franck.rootsystem, GaMip, Global Ref, Grcampbell, Grimlock, Gustave Graetzlin, Haypo, Hbbk, Heinz-ber, Heurtelions, Inisheer, JLM, JPS68, Jef-Infojef, Jmax, LAGRIC, Linan, Lionel Allorge, Lmaltier, Manuguf, Michel A, Michelet, Mikeread, Nono64, Pingou, Salix, Salle, Samsamsam, Semnoz, Slástica, Spooky, Sybren, Technique, Technob105, Toin out, Tomflo, Vyk, Yodaspirine, Zantastik, 21 modifications anonymes

Chabichou *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499476> *Contributeurs*: Aïrelle, Bob08, Eric Shalov, F,rodrigo, GaMip, Grecha, Le schtroumpf, Like tears in rain, Litlok, Markadet, Matpib, Mutatis mutandis, Nono64, Pabix, Samsamsam, Stéphane33, Toto Azéro, Usepboy, Yamayo, Zyzomys, 16 modifications anonymes

Chaurce (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62230996> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Ayazma, Bigfan, Coyote du 86, EDUCA33E, Forlane, Grcampbell, Haypo, Heinz-ber, Hoplite, Jaucourt, LAGRIC, Michel A, Mikeread, Nono64, Olivier2000, PANDA 81, Palamède, Paul, Rdavout, Semnoz, Spedona, Stanlekub, Superjuju10, Sybren, VIGNERON, Vargenau, Wizgob, Zubro, 11 modifications anonymes

Chevrotin *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60550414> *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, B-noa, Badmood, Bbullo, LAGRIC, Michel A, Mikeread, Mit-Mit, Nono64, Sam Hocevar, Sebjarod, Semnoz, Treanna, Wikialine, 4 modifications anonymes

Comté (fromage) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62221470> *Contributeurs*: Agamitsudo, Andrew Dalby, Arnaud 25, Arnaudh, B-noa, Badmood, Bbullo, CEDRICDU75, Ce`dric, Chaoborus, CheepnisAroma, Colindla, DalGobboM, Darkoneko, David Berardan, Dhatier, DocteurCosmos, Doudoman, EDUCA33E, Esterelle, Falissard, Fm790, Franck Nardin, GROSJEAN, Gonioul, Grecha, Gz260, Huygens 25, Hégésippe Cormier, Jeffdelongue, Jluenet, Jonathan1, Juraastro, Killersam, Klausdene, LairepoNite, Laurent Nguyen, Liné1, Manoilon, Manuguf, Mathieuw, Melindaoba, Michel A, Michel421, Mikeread, Monsieurjesaistou, Myrabella, Neoclash, Neuceu, Nono64, Orthogaffe, PANDA 81, Padawane, Philippe Hanula, Semnoz, Sherbrooke, Sybren, THE REAL SMILEY, Tarquin, Thesupermat, ThomasDG, Toto Azéro, Tracouti, Treanna, Vargenau, VonTasha, Vonvon, Wikipedro, Xerti, Zelda, Zetud, Zubro, Bepvcp0, 41 modifications anonymes

Crottin de Chavignol *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61249046> *Contributeurs*: 1010, Alcandre, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Ben Siesta, Bob08, Capucine8, Ce`dric, EDUCA33E, Jean-pierre Gilbert, Michel A, Mikeread, Nias, Nono64, Oy18, Pabix, Pibewiki, Plyd, Semnoz, Tangopaso, Toto Azéro, Wikineptune, Zubro, 6 modifications anonymes

Emmental de Savoie *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499863> *Contributeurs*: Andrew Dalby, F,rodrigo, Louis-garden, Mig, Penjo, Salix, TigH, Wikialine, 2 modifications anonymes

Emmental français *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62245282> *Contributeurs*: Badmood, F,rodrigo, Gz260, MHM55, Nicolas Ray, Romary, Vol de nuit, 4 modifications anonymes

Fourme d'Ambert *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62192491 *Contributeurs*: Agdb43, Altrensa, Andrew Dalby, Arnaudh, Atchi, Briling, Celette, EDUCA33E, Franck.rootsystem, Haypo, Heinz-bert, Hégésippe Cormier, JPS68, Jmy, Kzo, Ma'ame Michu, Malost, Manchot, Michel A, Mikeread, Quentin57, Ryo, Samsamsam, Semnoz, Sherbrooke, Stef64, Voger, Véronique PAGNIER, Wikioe, Zantastik, Zetud, 37 modifications anonymes

Fourme de Montbrison *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61674095 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Briling, EDUCA33E, Gemini1980, Haypo, Hégésippe Cormier, Ma'ame Michu, Michel A, Mikeread, Nono64, Pontauxchats, Samsamsam, Semnoz, Smb1001, Treanna, Vincent Lextrait, Wikioe, 9 modifications anonymes

Laguiole (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62255561 *Contributeurs*: Ancalagon, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Bbulot, Ben Siesta, Birdie, Dhatier, EDUCA33E, EmDee, Geo12, Grcampbell, Heurtelions, Hégésippe Cormier, Jef-Infojef, Jmp48, LAGRIC, Leag, Mandeville, Michel A, Mikeread, Myrabella, Nono64, Ollamh, PANDA 81, Pautard, Phido, Raoul75, Samsamsam, Sanguinez, Semnoz, 16 modifications anonymes

Langres (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62226615 *Contributeurs*: Ajacquot, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Claude villetaneuse, Clémentsf, CommonsDelinker, EDUCA33E, Grcampbell, Gzzz, Haypo, Karl1263, Loreileil, Matpib, Michel A, Mikeread, Mlf44, Salignac, Semnoz, Spedona, Tangopaso, Treanna, Vargenau, Viking59, Zubro, 11 modifications anonymes

Livarot (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499263 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Bbulot, Ce'dric, Céréales Killer, DocteurCosmos, EDUCA33E, Haypo, Heinz-bert, Iznogood, Ji-Elle, Juliet, Ma'ame Michu, Malost, Michel A, Mikeread, Mu, Nono64, Président, Semnoz, Skamp, Sybren, Turbu, Vargenau, Zubro, 10 modifications anonymes

Mamirolle (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62047888 *Contributeurs*: Duet Paris By Night, Leag, Matpib, 2 modifications anonymes

Maroilles (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61683196 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Antoinel, Arnaudh, Asr, Ayadho, Badmood, Bbulot, Ben Siesta, Bob08, Bouboul51, Buisson, Cayllo, Channer, Chti latina, Cpa, Céréales Killer, Deboutv, Duet Paris By Night, EDUCA33E, Edhral, Environnement2100, Epsilon0, F.rodriogo, Francois Boulogne, Franzwa, Haypo, Heinz-bert, Hemmer, Hégésippe Cormier, Jean-Frédéric, Jef-Infojef, Kelson, Manchot sanguinaire, Manuguf, Mica, Michel A, Mikeread, Moyg, Necrid Master, Olivier2000, Olrick, Ottaviani, Oxam Hartog, Oxso, P-e, PANDA 81, Papydenis, Phido, Philippe rogez, PieRRoMaN, Pixeltoo, Pontauxchats, RedBadger, Sam Hocevar, Samsamsam, Semnoz, Smb1001, Spedona, Straete, Thidras, Tobovs, Treanna, Vargenau, Weft, 49 modifications anonymes

Mont d'Or (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61266618 *Contributeurs*: Abrahami, Alain Caraco, Andrew Dalby, Arnaud 25, Arnaudh, Badmood, Bambino, Ben Siesta, Bibi Saint-Pol, Bob08, Byrd, Chaoborus, Cortomaltais, Cépey, DainDwarf, DalGobboM, EDUCA33E, Ediacara, Emericpro, F.rodriogo, FR, Fm790, Fyilp22, Gardini, Gemini1980, Greatpatton, Griebeco, Hashar, Haypo, Herve1729, Huygens 25, Iylvianvs, Jerome66, Juraastro, Leag, Looxix, MOB, Manoillon, Marcel.c, Matpib, Michel A, Mikeread, Monsieurjesaistout, Nicolas Ray, Nono64, Olimrt, Ordifana75, Orphée, Papydenis, Paternel 1, Phe, Raymond ERMACORA, Rumeur, Sam Hocevar, Saurien, Semnoz, Sherlock38fr, Tchai, Theoliane, ThomasDG, Traroth, Vargenau, Wikipedro, Zubro, 29 modifications anonymes

Morbier (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60772974 *Contributeurs*: Aleks, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Chaoborus, Clanche de Bastille, Cortomaltais, DalGobboM, Dutheng, EDUCA33E, Fm790, Frediyama, Gouffy, Huygens 25, Jayapura, Jossfc, Juraastro, Kikitoul, Kilith, LAGRIC, Litlok, Lordgun, Ma'ame Michu, Melindaoba, Michel A, Mikeread, Moyg, Nataraja, Nono64, PANDA 81, Saihtam, Semnoz, Treanna, 20 modifications anonymes

Munster (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61350243 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Anragde, Arnaudh, Axel41, Badmood, Bbulot, Bob08, Briling, Cham, Chico75, Chtfn, EDUCA33E, Fafnir, FrPeace, Haypo, Hégésippe Cormier, Jdresse, Jeantosti, Jef-Infojef, Jmax, Mark Sango Strasbourg, Mathieuw, Med, Michel A, Mikeread, Muphin, Nono64, Ollamh, Peter 111, Phido, Richieman, Romary, SDILLMANN, Sam Hocevar, Semnoz, Solveig, Séb, Theoliane, Treanna, Vargenau, Véronique PAGNIER, Zetud, Zubro, 21 modifications anonymes

Neufchâtel (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62302879 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaud.Serander, Arnaudh, Ce'dric, Cehagenmerak, Celui, Claude villetaneuse, EDUCA33E, Givet, Gpvos, Heinz-bert, Hégésippe Cormier, Jerome misc, Litlok, Michel A, Mikeread, Myrabella, Nicomag, Perdupan, Président, Samsamsam, Semnoz, Spedona, Sybren, Tarap, Treanna, Turbu, Vargenau, Ööinn-Hermödr 2 W., 13 modifications anonymes

Ossau-iraty *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61692462 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaud.Serander, Arnaudh, Badmood, Ben Siesta, Bichenzo, Chatsam, DJEBIR, EDUCA33E, Ejp, F.rodriogo, Gemini1980, Harrieta171, Havang(nl), Haypo, Jibi44, Jonathan1, Larrousiney, Manuguf, Michel A, Michel BUZE, Mikeread, Nono64, PANDA 81, Paternel 1, Peter17, Phe, Pinpin, RémiH, Semnoz, Sybren, Tangopaso, Tella, Tutto, Vargenau, Zassenhaus, Zetud, Zubro, 9 modifications anonymes

Picodon (AOC) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62169793 *Contributeurs*: Alcandre, Ancalagon, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Binnette, Briling, DocteurCosmos, EDUCA33E, Esterelle, F.rodriogo, Flot2, Gulliverpierre, Haypo, Hemmer, Hégésippe Cormier, Marc Mongenet, Melkor73, Michel A, Mikeread, Myrabella, Nicomag, Perdupan, Président, Samsamsam, Semnoz, Spedona, Orthogaffe, Pedro38, Pok148, Samsamsam, Semnoz, Treanna, Vivarés, Yadelstip, Zubro, 9 modifications anonymes

Pont-l'évêque (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499287 *Contributeurs*: Andrew Dalby, B. Nuhanen, Briling, DocteurCosmos, EDUCA33E, Esterelle, Grcampbell, HaguardDuNord, Haypo, Hemmer, Jergen, Looxix, Michel A, Mikeread, Nono64, Ollamh, Patrokliis, Phe, Philippe48, Ratachwa, Ricard13, Samsamsam, Selvejp, Semnoz, Sybren, Treanna, Turbu, Zubro, Ööinn-Hermödr 2 W., 7 modifications anonymes

Poulligny-saint-pierre (Fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499288 *Contributeurs*: Airelle, Alcandre, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Ben Siesta, CR, EDUCA33E, Fonterland, Jerome66, Jmalo, Labé, Litlok, Michel A, Mikeread, Nono64, Pabix, Parisdreux, Pixeltoo, Ryo, Samsamsam, Semnoz, Smb1001, Stef48, Treanna, Vargenau, Zubro, 8 modifications anonymes

Pélardon *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499285 *Contributeurs*: Alcandre, Ancalagon, Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Binnette, Bob08, EDUCA33E, Emiaille, Gede, Guibli, Haypo, JPS68, Jeanuel, Klipper, Kzo, Louperivois, Michel A, Mikeread, Nono64, PANDA 81, RobinL, Samsamsam, Sanguinez, Semnoz, Serbus, Sybren, Treanna, Zyzomys, 14 modifications anonymes

Reblochon *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499289 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Angela, Arnaudh, Arzach, B-noa, Badmood, Breugelius, Briling, Cquest, Domsau2, EDUCA33E, Eceasrev, Fabss, Fredphan, Haypo, IFDWDC, LAGRIC, Looxix, Manuguf, Marc Mongenet, Melkor73, Michel A, Mikeread, Mti131, Myrabella, Netzarean, Nono64, Orthogaffe, PANDA 81, Pierrot Lunaire, Plyd, PoM, Savoyerli, Segognat, Semnoz, Shlublu, Sybren, Symac, Taguelmoust, Tchai, Tinouille, Treanna, Wikialine, Wishmaster, Yann, Zubro, curie.noos.net, lamii-16.univ-savoie.fr, script de conversion, ²⁰¹⁰⁰, 27 modifications anonymes

Rigotte de Condrieu *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499290 *Contributeurs*: Airelle, F.rodriogo, Fredbo28, IronChris, Kappa, LAGRIC, Markadet, Mikefuhr, Nono64, Nonopoly, Spedona, Zetud, 1 modifications anonymes

Rocamadour (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499292 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, C-ontrol-, CommonsDelinker, DocteurCosmos, EDUCA33E, FleurOccitane, Grcampbell, Haypo, Heinz-bert, Leag, Michel A, Mikeread, Myrabella, PANDA 81, Paternel 1, Samsamsam, Semnoz, Siberian, Treanna, Zubro, 8 modifications anonymes

Roquefort (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62211508 *Contributeurs*: (Former user), A2, Ahbon?, Alesk, Alipho, Ancalagon, Andrew Dalby, Apc005, Arnaudh, ArséniureDeGallium, B. Nuhanen, Badmood, Cd67, Chandres, Crouchineki, Dhatier, Dugo, Durzon, EDUCA33E, Elodie euronscg, En rouge, Erasmus, Greguar, Greteck, Grimlock, Gz260, Haypo, Hesoneofus, JLM, Jef-Infojef, Julien.menichini, Kenzomazda, Klamouze, LAGRIC, Laurent, Leglod, Malost, Manuguf, Melindaoba, Mephistau, Mertyl, Michel A, Mikeread, Nataraja, Nono64, PANDA 81, Paternel 1, Pautard, Phido, PhilippePlanchon, PivWan, Pixeltoo, ROUBIARO, Raoul75, Samsamsam, Sanguinez, Semnoz, Siabraid, Snoyes, Stramiman, Sybren, Sylvainm86, Taguelmoust, Theoliane, Tieum512, Tooony, Toto24, Traroth, Zelda, 72 modifications anonymes

Saint-nectaire *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61540174 *Contributeurs*: Andrew Dalby, Arnaudh, Association fromages auvergne, Clicsouris, DocteurCosmos, Doudoman, Duet Paris By Night, EDUCA33E, Hercule, Hégésippe Cormier, Isaac Sanolnacov, Iznogood, Ma'ame Michu, Michel A, Mikeread, Nono64, P-e, Paul, Polmars, Romainhk, Romary, Sam Hocevar, Samsamsam, Semnoz, Slástica, Sok, Spedona, Spooky, Vargenau, Vi.Cult..., Zetud, Zubro, 8 modifications anonymes

Sainte-maure-de-touraine *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499298 *Contributeurs*: Airelle, Alcandre, Andrew Dalby, Arnaudh, Artocarpus, Bibi Saint-Pol, Delhovlyn, Desirebeast, DocteurCosmos, EDUCA33E, Fonterland, Gede, Gregjah, H.G ANTON, Haypo, Kelson, Michel A, Mikeread, Ollamh, Pabix, Phe, Sabyli, Samsamsam, Semnoz, Tangopaso, Treanna, Vargenau, Weetjesman, Yougo, Zantastik, 24 modifications anonymes

Salers (fromage) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499299 *Contributeurs*: Aleks, Andrew Dalby, Arnaudh, Bbulot, Béa, Caesius, Channer, CommonsDelinker, Criric, Dr Brains, Duet Paris By Night, EDUCA33E, FMichaud76, Fabien1309, Fafnir, Fdar, Grcampbell, Haypo, Heurtelions, Jerome66, Jmax, LAGRIC, Leag, Ma'ame Michu, Manuguf, Michel A, Mikeread, Neirda92, Ollamh, PANDA 81, Pingou, Pontauxchats, Samsamsam, Semnoz, Spedona, Sverigekillen, Sybren, Technique, Toin out, Toti522, Vyk, 12 modifications anonymes

Selles-sur-cher (fromage) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61119154> *Contributeurs:* Andrew Dalby, Arnaudh, ArséniureDeGallium, Calandrella, Céréales Killer, EDUCA33E, Gregorman, Hashar, Haypo, LAGRIC, Litlok, Michel A, Mikeread, Myrabella, Nguyenld, Nono64, Octave.H, Parisdreux, Poulos, Salix, Semnoz, Smb1001, Vargenau, Vincent Ramos, Woww, Zubro, 4 modifications anonymes

Tome des Bauges *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61568259> *Contributeurs:* Andrew Dalby, Arnaudh, B-noa, Badmood, ChevalierOrange, EDUCA33E, Haypo, Herzi Pinki, Jules78120, LAGRIC, Louis-garden, Melkor73, Michel A, MickaelG, Mikeread, Mit-Mit, Orthogaffe, PANDA 81, Sam Hocevar, Semnoz, Spedona, Treanna, Véronique PAGNIER, Yann, Yelkrokoyade, Zoobab2, 15 modifications anonymes

Tomme du Jura *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499922> *Contributeurs:* Duet Paris By Night, Penjo

Valençay (fromage) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61249023> *Contributeurs:* Andrew Dalby, Arnaudh, DocteurCosmos, EDUCA33E, Fonterland, Hugues36, LPLT, Michel A, Mikeread, Mrniko, Smb1001, Spooky, Tangopaso, Wikineptune, Zubro, 5 modifications anonymes

Écorce de sapin *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60499632> *Contributeurs:* A2, Penjo

Édel de Cléron *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=60898174> *Contributeurs:* Arnaud 25, Athenchen, Badmood, C-ontrol-, Clanche de Bastille, Duet Paris By Night, EDUCA33E, F.rodigo, Fm790, GillesC, Huygens 25, Jeanboyer, Jossfc, Le gorille, Phe, Wikipedro, 1 modifications anonymes

Époisses (fromage) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=62081708> *Contributeurs:* Andrew Dalby, Arnaudh, Badmood, Bibi Saint-Pol, Bob08, Cantons-de-l'Est, Clémentsf, CommonsDelinker, EDUCA33E, Erasmus, Fatidiot1234, Grcampbell, Haypo, Heinz-bert, Jirka62, LeMorvandiau, Lilian, Little Professor, Michel A, Mikeread, Nykozof, PANDA 81, Papydenis, Petrusbarbygere, Semnoz, Serein, Siren, Spooky, Stanlekub, Sybren, Symposiarch, Toufikdu25, Vargenau, Xavierrom, Zubro, 22 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:200501 - 6 fromages.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:200501_-_6_fromages.JPG *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Semnoz

Fichier:Delicious Cheese.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Delicious_Cheese.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs:* Chris Buecheler from New York, USA

Image:Abondance (cheese).jpg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Abondance_\(cheese\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Abondance_(cheese).jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Tangopaso

Fichier:Banon.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Banon.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* User:Abujoy

Image:Beaufort.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Beaufort.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Zubro

Fichier:Beaufort sur doron vue aérienne.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Beaufort_sur_doron_vue_aérienne.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Original uploader was ²⁰¹⁰⁰ at fr.wikipedia

Fichier:Tignes Grande Motte 2005.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tignes_Grande_Motte_2005.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Ed g2s, GôTô, Semnoz

Fichier:Aoc beaufort1.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Aoc_beaufort1.png *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Cyril5555

Fichier:Relief Savoie.GIF *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Relief_Savoie.GIF *Licence:* inconnu *Contributeurs:* EdC

Image:Hauteluze.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Hauteluze.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Nono vlf

Image:Maurienne.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Maurienne.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Benduiker

Image:0509 Pesey-Nancroix alpages.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:0509_Pesey-Nancroix_alpages.JPG *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Semnoz

Image:Bionnassay Vache.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:BionnassayVache.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* Thomas Faivre-Duboz from Paris, France

Image:Abondance cows 2.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Abondance_cows_2.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* Christian from Somerville

Fichier:Abondance cow profile.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Abondance_cow_profile.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Walpole

Image:Tarine Col de la Madeleine.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tarine_Col_de_la_Madeleine.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Original uploader was ²⁰¹⁰⁰ at fr.wikipedia

Fichier:Taureau Tarine.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Taureau_Tarine.JPG *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Saruman

Fichier:Beaufort-sur-Doron9.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Beaufort-sur-Doron9.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Zivax

Fichier:Picea abies1.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Picea_abies1.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:Qgroom

Fichier:Beaufort-sur-Doron11.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Beaufort-sur-Doron11.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Zivax

Fichier:Beaufort-sur-Doron10.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Beaufort-sur-Doron10.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Zivax

Fichier:Trifolium alpinum 02.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Trifolium_alpinum_02.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Luk Van Loock

Fichier:Cheese 37 bg 052606.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cheese_37_bg_052606.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Jon Sullivan

File:Fondue savoyarde.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fondue_savoyarde.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:K'm

File:Chicken penne alfredo.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chicken_penne_alfredo.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:BrokenSphere

Fichier:Gratindauphinois.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gratindauphinois.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Simdaperce

File:Flickr - cyclonebill - Risotto med citron og fennikel.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flickr_-_cyclonebill_-_Risotto_med_citron_og_fennikel.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* cyclonebill

image:Bleu auvergne.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bleu_auvergne.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* HenkvD, Hohum, Man vyi, Michiel1972, Olivier2, Slastic, Smial

Fichier:Bleu de Gex.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bleu_de_Gex.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:10 Bleu des Causses.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:10_Bleu_des_Causses.JPG *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Original uploader was RoxanaS at en.wikipedia

Fichier:Gebied bleu causses.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gebied_bleu_causses.png *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Sybren at nl.wikipedia

Fichier:France illustrée 1 p555.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:France_illustrée_1_p555.png *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* H. Clerget

Image:Brie de Meaux close.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brie_de_Meaux_close.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* HenkvD, Jmalo, Olivier2, Quadell, Vassil, Zerohund

Image:Boite de Brie de Meaux.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Boite_de_Brie_de_Meaux.JPG *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* So Lebanc

Image:Brie de Melun.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brie_de_Melun.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:Brique du Forez.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brique_du_Forez.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Tangopaso

Image:Brocciu2.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brocciu2.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Juiced lemon, Korrigan, Zouzou

image:Venaco-Fiera 2005-Fab-brocciu.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Venaco-Fiera_2005-Fab-brocciu.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Pierre Bona

image:Brocciu_passu.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brocciu_passu.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Pierre Bona

Fichier:Camembert (Cheese).jpg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Camembert_\(Cheese\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Camembert_(Cheese).jpg) *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Alno, Ixitixel, Olivier2, 1 modifications anonymes

Fichier:Cancoillotte 01 09.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cancoillotte_01_09.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Chriusha

image:Cantal.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cantal.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Technique

Image:Chabichou2.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chabichou2.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Grammarstickler en

Image:Chaource cheese.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chaource_cheese.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Rdavout

Image:Prim holstein.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Prim_holstein.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Jastrow at fr.wikipedia

Image:Chaource P.M.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chaource_P.M.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Paul Munhoven

Image:Meule de Comté - photo CRT CIGC.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Meule_de_Comté_-_photo_CRT_CIGC.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Arnaud 25, Vonvon

Fichier:Flag of France.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_France.svg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp

File:Blason fr Franche-Comté.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Blason_fr_Franche-Comté.svg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:Bruno Vallette, User:Bruno Vallette

File:Heubach cattle.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Heubach_cattle.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Walter Heubach (German, 1865–1923)

File:Depart-gare-PLM.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Depart-gare-PLM.jpg> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Jothetaxi

File:Jura, France.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Jura_France.JPG *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Modzzak

File:Montmelon, Jura in spring.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Montmelon_Jura_in_spring.JPG *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Damouns, Gerrit, Olivier2, Ranveig, RedWolf, Roland zh

File:Pointe de Poêle Chaud Col Porte 056.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pointe_de_Poêle_Chaut_Col_Porte_056.jpg *Licence:* Attribution *Contributeurs:* Serge Nueffer.

File:La Croissée peak.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:La_Croissée_peak.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Dada

File:Haut Doubs.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Haut_Doubs.JPG *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Arnaud 25, Croquant

File:Daphné camêlée - plateau du Jura.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Daphné_camêlée_-_plateau_du_Jura.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution 2.5 *Contributeurs:* User:PRA

File:Trace des aménagements des moines à Balerne (petit canal).JPG *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Trace_des_aménagements_des_moinés_à_Balerne_\(petit_canal\).JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Trace_des_aménagements_des_moinés_à_Balerne_(petit_canal).JPG) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:PRA

File:Vache Montbéliarde.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vache_Montbéliarde.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution 2.5 *Contributeurs:* User:PRA

File:Montbeliard-Cattle-01.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Montbeliard-Cattle-01.jpg> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Prankster

Fichier:Simmental-vache.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Simmental-vache.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* user:Grimlock

File:Karel Dujardin - Woman Milking a Red Cow.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Karel_Dujardin_-_Woman_Milking_a_Red_Cow.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Ies, Kilom691, Man vyi, Nk, Rlbberlin, Urbourbo, Xenophon, ZorkNika, 2 modifications anonymes

File:TankFontain02.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:TankFontain02.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

File:FontainSalle01.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:FontainSalle01.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

Image:Fabrication Comté .jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fabrication_Comté_.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Arnaud 25

Image:FontainCuve05.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:FontainCuve05.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

File:Soutirage comté.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Soutirage_comté.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Killersam

Image:MouleComté.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:MouleComté.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

Image:PressionComté01.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:PressionComté01.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

File:PressionComté03.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:PressionComté03.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

Image:CaveFontain11.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:CaveFontain11.JPG> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Manuguf

Image:CaveFontain02.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:CaveFontain02.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

File:CaveFontain05.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:CaveFontain05.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

File:CaveFontain08.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:CaveFontain08.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

Image:TankFontain02.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:TankFontain02.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

Image:ComtéFontain1.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:ComtéFontain1.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

File:ComtéFontain3.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:ComtéFontain3.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

File:ComtéCuttigMachine5.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:ComtéCuttigMachine5.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Manuguf

Image:Comte AOP.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Comte_AOP.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:Ass comté.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ass_comté.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Arnaud 25

File:Vin Jaune.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vin_Jaune.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Arnaud 25

Image:Crottin de Chavignol.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Crottin_de_Chavignol.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Markus Lindholm

Image:Chevres alpines au paturage en region Centre.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chevres_alpines_au_paturage_en_region_Centre.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution 2.5 *Contributeurs:* Damien Hardy

Image:Fromagerie in Chavignol.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fromagerie_in_Chavignol.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:PaddyBriggs

Image:Default.svg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Default.svg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* User:Solensean on fr.wikipedia

Fichier:Default.svg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Default.svg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* User:Solensean on fr.wikipedia

File:Fourme d'Ambert.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fourme_d'Ambert.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Véronique PAGNIER

Image:Fourme d'Ambert entamée.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fourme_d'Ambert_entamée.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Hégésippe Cormier

Image:Fourme montbrison.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fourme_montbrison.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Nicor73

Image:Laguiole (cheese).jpg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Laguiole_\(cheese\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Laguiole_(cheese).jpg) *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:2009-05-03-1200-Aubrac-Frühling.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:2009-05-03-1200-Aubrac-Frühling.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs:* User:Wivoecke

Image:Biourière2.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Biourière2.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Jmp48

Image:Bovidae and landscape Aubrac.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bovidae_and_landscape_Aubrac.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Havang(nl), Noully

Image:Landscape Aubrac, France in December.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Landscape_Aubrac_France_in_December.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Havang(nl), Noully

Image:Aubrac, cows near a buron.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Aubrac_cows_near_a_buron.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Graphophile, User:Mike.lifeeguard

Image:Simmental-vache.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Simmental-vache.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* user:Grimlock

Image:Grange à foin à St.Chély-d'Aubrac.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Grange_à_foin_à_St.Chély-d'Aubrac.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Graphophile

Image:Grezettes.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Grezettes.JPG> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Claudine Parpoué

Image:Signal de Mailhe-Biau.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Signal_de_Mailhe-Biau.jpg *License:* Free Art License *Contributeurs:* User:MatP

Image:Rietort-Aubrac.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Rietort-Aubrac.jpg> *License:* Public Domain *Contributeurs:* wivoeke

Image:Burons- sous Puy de Gudette.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Burons- sous_Puy_de_Gudette.JPG *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Anthospace

Image:Laguiole1.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Laguiole1.jpg> *License:* Public Domain *Contributeurs:* Béa, Korrigan

Image:Aligot2.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Aligot2.JPG> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Claudine Parpoué

Image:Langres_cheese.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Langres_cheese.jpg *License:* inconnu *Contributeurs:* en:user:Glevey

Image:Petit-livarot.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Petit-livarot.jpg> *License:* Public Domain *Contributeurs:* en:user:Santaduck

Fichier:Livarot.gif *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Livarot.gif> *License:* GNU General Public License *Contributeurs:* User:Dolledre

Image:Maroilles.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Maroilles.jpg> *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Antoinel at fr.wikipedia

Image:Maroilles et boulette d'Avesnes.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Maroilles_et_boulette_d'Avesnes.jpg *License:* Creative Commons Attribution *Contributeurs:* Original uploader was Olivier2000 at fr.wikipedia

Fichier:Vacherin du haut Doubs.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vacherin_du_haut_Doubs.jpg *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Zubro

Fichier:Vacherin Mont d'Or.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vacherin_Mont_d'Or.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:NEON_ja

Image:Mont d'or chaud.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Mont_d'or_chaud.jpg *License:* Public Domain *Contributeurs:* User:Arnaud 25

Fichier:Morbier cheese two views.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Morbier_cheese_two_views.jpg *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Olivier2, Zerohund

Image:Munster.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Munster.jpg> *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Zubro

Image:RaceVosgienne.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:RaceVosgienne.jpg> *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Cham at fr.wikipedia

Image:Neufchatel 2.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Neufchatel_2.jpg *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:Ossau-Iraty.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ossau-Iraty.jpg> *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Kubigula

Fichier:William-Adolphe Bouguereau (1825-1905) - The Shepherdess (1889).jpg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:William-Adolphe_Bouguereau_\(1825-1905\)-_The_Shepherdess_\(1889\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:William-Adolphe_Bouguereau_(1825-1905)-_The_Shepherdess_(1889).jpg) *License:* Public Domain *Contributeurs:* Andux, Goldfritha, Grendelkhan, Olivier2, Olybrius, Ranveig, Red devil 666, Thebrid

File:Irati-bois.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Irati-bois.jpg> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Jean Michel Etchecolonea

Fichier:Foret d Iraty.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foret_d_Iraty.jpg *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Utilisateur:olav2

File:Ossau face est01.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ossau_face_est01.jpg *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Joan Puigbarcell, Olivier2, Rando-photo, 1 modifications anonymes

File:Midi d'Ossau en invierno.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Midi_d'Ossau_en_invierno.jpg *License:* inconnu *Contributeurs:* Joan Puigbarcell, Olivier2, Willtron, 1 modifications anonymes

Image:Sainte-Engrâce vue générale.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sainte-Engrâce_vue_générale.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Utilisateur:Lefrancq (Mons, 2003)

Image:Idiartekoborda, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Pyrénées-Atlantiques, Aquitaine (France).gif *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Idiartekoborda,_Saint-Etienne-de-Baïgorry,_Pyrénées-Atlantiques,_Aquitaine_\(France\).gif](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Idiartekoborda,_Saint-Etienne-de-Baïgorry,_Pyrénées-Atlantiques,_Aquitaine_(France).gif) *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* Toprural

Image:Cambo les Bains Ferme labourdine.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cambo_les_Bains_Ferme_labourdine.jpg *License:* Creative Commons Attribution 2.5 *Contributeurs:* Harrieta171

Image:Basse-Navarre.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Basse-Navarre.JPG> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Akerbeltz, Alexandrin, Havang(nl), Jibi44, Patrick.charpiat

Image:Lhers.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Lhers.jpg> *License:* Public Domain *Contributeurs:* User:Touriste

Image:Vallee d'Ossau.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vallee_d'Ossau.JPG *License:* inconnu *Contributeurs:* User:Willtron

Image:Aspe-valley-north-view.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Aspe-valley-north-view.JPG> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Sten

Image:FR-64-Landscape16.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:FR-64-Landscape16.JPG> *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Széder László

Image:Basco-Béarnaise troupeau.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Basco-Béarnaise_troupeau.JPG *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Darreenvt

Image:Brebis.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brebis.jpg> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Chaoborus, Kilom691, PANDA 81, Patrick.charpiat

Image:Mendive Manech.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Mendive_Manech.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Harrieta171

Image:Brebis-manech.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brebis-manech.jpg> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Jean Michel Etchecolonea

Image:Euskal Museoa sheep bells.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Euskal_Museoa_sheep_bells.jpg *License:* Public Domain *Contributeurs:* Photo: Andreas Praefcke

Image:Sheep milker.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sheep_milker.JPG *License:* Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs:* User:Cgoodwin

Image:Berger_pyrenees.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Berger_pyrenees.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 1.0 *Contributeurs:* Original uploader was Clicgauche at fr.wikipedia

Image:Edelweiss 2.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Edelweiss_2.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:Yann

Fichier:Fromages Ossau-Iraty 001.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fromages_Ossau-Iraty_001.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Jean Michel Etchecolonea

Fichier:Fromages Ossau-Iraty 002.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fromages_Ossau-Iraty_002.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Jean Michel Etchecolonea

Image:Cheese-picodon.png *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cheese-picodon.png> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:F.rodriigo

Image:Petit pont-l'évêque.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Petit_pont-l'évêque.jpg *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Zubro

Image:Poulligny-Saint-Pierre.gif *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Poulligny-Saint-Pierre.gif> *License:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Fonterland at fr.wikipedia

Image:Pelardon.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pelardon.jpg> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Robin Lacassin RobinL. Original uploader was RobinL at fr.wikipedia

image:Pelardon-moissac.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pelardon-moissac.jpg> *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Guibli

Image:Gorges du Verdon Goat-Rove-brown 0255-1.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gorges_du_Verdon_Goat-Rove-brown_0255-1.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:Dirk Beyer

Image:Saanenziege.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Saanenziege.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:Irmgard

Image:Reblochon AOC.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Reblochon_AOC.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:Tartiflette 2.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tartiflette_2.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Arnaud 25

Image:Rocamadour AOC.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Rocamadour_AOC.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:Vallee ouysse apres alzhou.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vallee_ouysse_apres_alzhou.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Thierry46

Image:Quercus pubescens Tuscany.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Quercus_pubescens_Tuscany.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Etrusko25

Image:Goat milking on an organic farm in Israel.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Goat_milking_on_an_organic_farm_in_Israel.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* David Shankbone

Fichier:Roquefort cheese.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Roquefort_cheese.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* HenkvD, Olivier2, Quadell, Ranveig, Zerohund

Image:Roquefort.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Roquefort.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Airup

Image:Paysage du Larzac.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Paysage_du_Larzac.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Castanet

Image:Paysage du Causse du Larzac.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Paysage_du_Causse_du_Larzac.JPG *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Sylvagnac, 1 modifications anonymes

Image:Caroux Madale.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Caroux_Madale.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Hugo.soria at fr.wikipedia

Image:St Enimee 1.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:St_Enimee_1.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* Michael Pead

Image:France Lozère Les Bondons Paysage 06.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:France_Lozère_Les_Bondons_Paysage_06.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Anclagon

Image:Brebis lacaune.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brebis_lacaune.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Deviars.fabien

Image:Sheeparlour.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sheeparlour.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:Schaeferhof

Fichier:Formatge feda roquefort.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Formatge_feda_roquefort.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:LAGRIC

Image:Musée de Cornus.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Musée_de_Cornus.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Castanet

Image:Roquefort Cheese Grenoble.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Roquefort_Cheese_Grenoble.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs:* デニス モジヨ from San Francisco, California, USA

Fichier:José Bové - Meeting in Toulouse for the 2007 French presidential election 0188 2007-04-18 touched.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:José_Bové_-_Meeting_in_Toulouse_for_the_2007_French_presidential_election_0188_2007-04-18_touched.jpg *Licence:* Attribution *Contributeurs:* User:guillom

Image:Saint-nectaire.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Saint-nectaire.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Olivier2, Romary, Zubro

Image:Saint Nectaire de 600 grammes .JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Saint_Nectaire_de_600_grammes_.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Vi.Cult...

Image:Saint Nectaire avant affinage.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Saint_Nectaire_avant_affinage.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* User:Romary

Image:Stemaure.gif *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Stemaure.gif> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Fonterland

Image:Tradition-Salers.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tradition-Salers.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:FMichaud76

Image:Salers-Gerle.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Salers-Gerle.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:FMichaud76

Image:SalersBreed Cow 2.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:SalersBreed_Cow_2.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:B.navez

Image:Selles-sur-cher 1.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Selles-sur-cher_1.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Myrabella

Image:Tome des Bauges.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tome_des_Bauges.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Mit-Mit

Image:Semnoz.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Semnoz.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Rachid

Image:Vache d'Abondance.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vache_d'Abondance.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:BubikolRamios

Image:MonbeliardCattleCow in CantalMountains.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:MonbeliardCattleCow_in_CantalMountains.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:B.navez

Image:Tarentaise2.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tarentaise2.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Cyrille BERNIZET at fr.wikipedia

Image:Nuvola apps ksig horizonta.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Nuvola_apps_ksig_horizonta.png *Licence:* GNU Lesser General Public License *Contributeurs:* David Vignoni

Image:Valencay (fromage).jpg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Valencay_\(fromage\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Valencay_(fromage).jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:DocteurCosmos

Image:Edel de Cleron.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Edel_de_Cleron.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Alexandrin, Arnaud 25, Bibi Saint-Pol, Kilom691, PANDA 81

Image:Edel de Cleron 2.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Edel_de_Cleron_2.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Alexandrin, Arnaud 25, Bibi Saint-Pol, Kilom691, PANDA 81

Image:Epoisses.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Epoisses.jpg> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* en:user:Sominsky

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>
